

Luzggot

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **3.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.5 kg (33.3%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.75 kg (16.7%)	80 %	2
Płynny ekstrakt	Honey	2.25 kg (50%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	horizon	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Crystal	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Crystal	10 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---