

Moore

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **8.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Fawcett - Maris Otter | 5 kg (91.2%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Castle Malting - Cara Crystal | 0.276 kg (5%) | 74 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.181 kg (3.3%) | 75 % | 65 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.028 kg (0.5%) | 70 % | 1024 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 60 min | 6.4 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 30 min | 4.2 % |
| Whirlpool | East Kent Goldings | 30 g | 15 min | 4.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips | 8 g | Zacieranie | 60 min |

| | | | | |
|-----------------|--------------------|-----|------------|--------|
| Czynnik do wody | Epsom | 4 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Sól kuchenna | 4 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Chlorek Wapnia | 1 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Whirlflock | 4 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | Pożywka Yeast G.F. | 1 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Profil wody
Ca-139.6/Mg-16.8/Na-53.1/Cl-101.8/SO4-203.3/HCO3-218.1/

Kwas mlekowy do korekty zacieru, wody do wystadzania, brzeczki

Fermentacja:

18 °C - 3 dni

18□ 22 °C - 5 dni

22 °C - 6 dni

18 paź 2023, 09:19