

# Nie odejdę stąd przed byle pejelejlem

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **47**
- SRM **5.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.2 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.6 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.8 kg (82.1%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.125 kg (12.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.05 kg (5.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	6 g	45 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	6 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	4 g	0 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis