

## Ostatnie BW-20 11.06.2024r

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Smoked Malt	1 kg (21.1%)	80 %	18
Ziarno	Monachijski typ II	0.75 kg (15.8%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	10 g	5 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis SafAle BW-20	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min