

Pale Ale z resztek

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **7.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (60.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilznieński | 0.9 kg (27%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.21 kg (6.3%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Vienna Malt | 0.11 kg (3.3%) | 78 % | 8 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.11 kg (3.3%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 20 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 5 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 12 g | 10 min | 5.1 % |

Notatki

- burton
18 mar 2018, 02:30