

Pierwrodne

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **5.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	35 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa/starter po english bitter	Ale	Gęstwa	800 ml	coopers

Notatki

- Wyszło 16 blg i brakło gara do rozcienczenia

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Fermentacja w temp. 18-21, ruszyła po 6 godzinach
Po 3 tygodniach od zabutelkowania - jak dla mnie mało gorzkie i zbyt słodkie, ale przyjemne w smaku
Po 3 miesiącach, dalej mało gorzkie, ale nabrało pełni smaku, lekko słodkawe i bardzo aromatyczne,
zdecydowanie bardziej smakuje kobietom.
9 maj 2017, 18:38