

piwko z resztek

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **8.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.6 kg (40.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.3 kg (35.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.5 kg (7.8%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 1 kg (15.6%) | 70 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | pilgrim | 30 g | 30 min | 8.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fusion UK | 30 g | 30 min | 6.4 % |
| Na zimno | Sterling | 60 g | 7 dni | 7.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|------------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale Fermentis |