

## 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