

Piwo dla gości

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **9.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.1 kg (90.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.35 kg (6.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (3.5%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 19 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | lunga | 15 g | 15 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 15 g | 0 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 15 g | 0 min | 3.5 % |
| Na zimno | Sybilla | 25 g | 4 dni | 3.5 % |
| Na zimno | lunga | 25 g | 4 dni | 11 % |

Drożdże

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