

## 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