

Prima aprilis US-05 01.04.2025r

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **47**
- SRM **20.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **73C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp Pale Ale	4 kg (70.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (8.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	CTZ	25 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	50 g	10 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min