

Programmer's ELbow

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **36**
- SRM **6.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.5 kg (93.2%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (5.1%)	75 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.1 kg (1.7%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	70 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	1 min	5.1 %