

# Prostak

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **47**
- SRM **5.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (15%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Progress	34 g	10 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- - Fermentacja: 18-21(max.), 14 dni
  - - Nagazowanie: 1.8 vol.
  - - Leżakowanie: 14 dni
- 26 sty 2025, 18:57