

## sandy moorgame

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **13**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.4 kg (49.1%)	81 %	6
Ziarno	Honey Malt	0.7 kg (24.6%)	80 %	49
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (7%)	72 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	27 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	25 g	6 dni	5.1 %