

## SB1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **8.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **30.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (5.3%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 50EBC	0.4 kg (4.2%)	75 %	50
Ziarno	Pszeniczny	0.24 kg (2.5%)	85 %	4
Ziarno	caraffa 1	0.06 kg (0.6%)	1 %	800
Ziarno	Strzegom Karmel 400	0.1 kg (1.1%)	70 %	400
Cukier	CUKIER	0.2 kg (2.1%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Chinook	5 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	9.5 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1968 London ESB Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	GIPS	8 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	MECH IRLANDZKI	5 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- DROZDZE WAYEST 1 WARKA  
2 WARKA IMPERIAL YEAST A10  
10 lip 2021, 00:07