

# SENALIOMIELES

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Sahti	5 kg (100%)	81.9 %	4.4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Saaz (USA)	25 g	20 min	3.75 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM601 Senalio Mieles	Ale	Płynne	1000 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jałowiec	10 g	Gotowanie	10 min