

# Shepherd Neame Spitfire Clone

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **8.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **34.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7.5 kg (78.9%)	80 %	7
Ziarno	Cara Crystal - Brewferm	0.8 kg (8.4%)	78 %	120
Ziarno	Amber Malt	0.4 kg (4.2%)	75 %	43
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (6.3%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (2.1%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	1 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	5 dni	5.1 %