

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 % |