

siedem

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **52**
- SRM **4.1**
- 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 **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8.283 kg (96.5%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.298 kg (3.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	66 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	38 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Mosaic	44 g	2 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale