

SPA DAY

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **47**
- SRM **10.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (4.1%)	68 %	300
Ziarno	weyermann - rauchmalz	1 kg (16.5%)	70 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (66.1%)	85 %	7
Ziarno	Rice, Flaked 45*C	0.4 kg (6.6%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked 45*C	0.4 kg (6.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka suszona	150 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Mango - suszone	100 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Gruszka - suszona	45 g	Gotowanie	20 min