

# SweetBitternessOfFall

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **47**
- SRM **7.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (87%)	80 %	8
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (8.7%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (4.3%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	19 g	70 min	11 %
Gotowanie	Chinnok PL	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	25 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Chinook PL	15 g	10 min	10 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	20 min	5.2 %
Whirlpool	Chinook PL	20 g	20 min	10 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	---