

uESBond

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **11.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	Amber Malt	0.25 kg (5.2%)	75 %	43
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.15 kg (3.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Bramling	20 g	7 min	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis