

## Wielozbożowe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.4 kg (7.4%)	70 %	3
Dodatek	Briess - Rye Flakes	0.4 kg (7.4%)	71 %	6
Dodatek	płatki orkiszowe	0.4 kg (7.4%)	71 %	3
Dodatek	Briess - Brown Rice Flakes	0.4 kg (7.4%)	60 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Bramling	15 g	10 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis