

# Wspomnienie wakacji

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **20**
- SRM **8.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	5 kg (63.3%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (25.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.9 kg (11.4%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	20 min	4.5 %
Na zimno	Fuggles	15 g	7 dni	4.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	bursztyn	50 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	bursztyn	50 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Dodam jeszcze nalewki Bursztynowej 100 ml przed butelkowaniem  
*17 paź 2018, 21:37*