

# Zimorodek

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **10.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **39.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	10 kg (74.1%)	83 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1.5 kg (11.1%)	75 %	59
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	1 kg (7.4%)	78 %	120
Ziarno	Cara Body Viking	0.5 kg (3.7%)	75 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (3.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	17.4 %
Na zimno	Galaxy	50 g	14 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis
-------------	-----	-------	------	-----------

## Notatki

- Brzeczka 31.01  
Mech irlandzki 15min  
31 sty 2024, 09:06