

## Zimorodek 2.0

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **20**
- SRM **7.7**
- 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 **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.5 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **39.9 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 (76.9%)	83 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (7.7%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (7.7%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	0 min	17.9 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	17.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Brzeczka 13.09  
Mech irlandzki 10min  
13 wrz 2024, 11:23