

11A Bitter ordinary T50

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **27**
- SRM **6.2**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.77 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (88%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.128 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Słód Crystal T50™ - Simpsons	0.18 kg (7%)	76 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	13 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	16 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	16 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	10 g	Lallemand