

## #28 Bitter Willow

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **10.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (77.3%) | 81 %       | 26  |
| Ziarno          | Viking Pale Ale malt           | 0.5 kg (11.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno          | Weyermann - Carawheat          | 0.25 kg (5.7%) | 77 %       | 120 |
| Ziarno          | Carahell                       | 0.15 kg (3.4%) | 77 %       | 30  |
| Ziarno          | Słód owsiany Fawcett           | 0.1 kg (2.3%)  | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Styrian Wolf          | 20 g  | 60 min | 14.9 %     |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 30 min | 3.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Nadwiślański          | 20 g  | 5 min  | 5.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 5 min  | 3.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzbę | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

### Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.  
3 lut 2022, 20:08