

#78 Jan Bitter Drugi

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **6.7**
- 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 **81.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.71 kg (85%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.54 kg (9.7%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.29 kg (5.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	40 min	8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	3 min	5.1 %
Gotowanie	Marynka	15 g	3 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Ale	Ale	Gęstwa	123.1 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pożywka standardd	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Warzenie 13.12.20

14.12.2020 - pierwsze zauważone oznaki fermentacji o godzinie 23 - piwo 18,5 stc 17,8

15.12.2020 - piwo 18,4 stc 18,5

16.12.2020 - piwo 18,9 stc 19

17.12.2020 - piwo 19,5 stc 19,5

18.12.2020 - piwo 20,1 stc 20

19.12.2020 - piwo 20,2 stc 20,5

20.12.2020 - piwo 20,2 przeniesione do pokoju temp otoczenia 21

Butelkowanie - 30.12.2020, 9 litrów piwa odlane w celu dodania brettów

FG - 7.2 brix

ABV - 4,85%

Odfermentowanie 74%

Uwagi przy butelkowaniu: za mało wytrawne + za mało goryczki. Następnym razem mniej słodów karmelowych

Jan Bitter II - oblicze drugie

09.01.2021: do 9l bittera zostało dodane 500-600ml startera z brettów + bakterii.

Drożdże odzyskane z Lindemans Cuvee Renee Geuze Lambic, poprzez dwustopniowy starter.

1 stopień (22.12.2020) w butelce po piwie, starter 100ml (długi lag, pierwsze zauważone oznaki fermentacji 28.12.2020).

2 stopień 800ml (31.12.2020). W smaku przeważała kwasowość, następnie aromaty końskiej derki oraz owoców.

13 gru 2020, 10:43