

American Bitter 2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **6.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **175 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **180.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **189.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **126 L**
- Całkowita objętość zacieru **157.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **126 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **94.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **189.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	30 kg (95.2%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1.5 kg (4.8%)	75 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	100 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	50 g	2 min	6 %
Gotowanie	Centennial	50 g	2 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	2 min	6 %
Whirlpool	Centennial	50 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale