

Angol

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (86.4%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.5%)	77 %	26
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (4.5%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Epic	15 g	2 dni	4.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	15 g	2 dni	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Pioneer	5 g	12 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Epic	15 g	10 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	8 min	4.1 %
Gotowanie	Pioneer	25 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- gips 5g do zacieru
kwas mlekowy 2 ml do wystadzania i gotowania 1 ml
mech 5g na 15 min gotowania
10 paź 2019, 23:41