

Best Bitter

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **7.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.2 kg (92.1%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Crystal II	0.045 kg (1.9%)	70 %	200
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.045 kg (1.9%)	71 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Challenger	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Pożywka	1.5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda o stosunku siarczanów do chlorków 2:1. Fermentacja w 19 stopniach.
15 mar 2021, 21:14