

Best Bitter KKPD 24

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **14.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.8 kg (80%)	80.5 %	6
Ziarno	simpsons - heritage	0.5 kg (14.3%)	70 %	180
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	5 g	5 min	6.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- Woda kranowa
zacieranie 16.5L - > kwas mlekowy 2 ml

wysładzanie 8L -> kwas mlekowy 2 ml
23 lis 2023, 19:32