

## bitter

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **5.9**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **48 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **48 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | pale ale                   | 4 kg (77.1%)   | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (19.3%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3     | 0.19 kg (3.7%) | 76 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | Fuggles            | 40 g  | 40 min | 4.7 %      |

### Drożdze

| Nazwa                          | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| WLP007 - Dry English Ale Yeast | Ale | Suche | 100 g | White Labs   |

### Notatki

- w garze ok 35l 10brix (musiałem dolać 5l wody do poprawnej gęstości).  
nistety odparowało 5(!) litrów mimo gotowania 90%czasu pod przykryciem do 12,5 brix i poszło 30 litrów do fermentora  
9.04 2,5 blg  
po cichej butelkowanie 150g glukozy i wit. C - 17.04.202

21 mar 2021, 16:33