

Bitter 2

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **32**
- SRM **11.4**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (73.7%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	0.35 kg (15.2%)	80 %	35
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.2 kg (8.7%)	1 %	158
Cukier	Glukoza	0.058 kg (2.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	50 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	50 g	10 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka Yeast GF	5 g	Fermentacja burzliwa	14 dni

Notatki

- Steeping słodów specjalnych w 1L + dolane 0,35kg ekstraktu + woda kranowa do 3L chmienie i odżywka dla drożdzy. Chmienie w nylonie... Filtracja przez duże sitko, na drobne sitko na fermentorze. Napowietrzane na boku przez minute
Zadane do wody o temp 18C, otoczenie 20,5, fermentować jak najbliżej 20-21 przez około 2 tyg. 02.05.2023 i chmienie na zimno aipy

Woda brita z filtra +5l demineralki.
15 kwi 2023, 21:29