

BROKLIN BITTER

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **6.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (81.8%)	81 %	6
Ziarno	Pale Crystal	0.5 kg (9.1%)	75 %	90
Ziarno	Pale Cara	0.5 kg (9.1%)	75 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	26 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	12 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	12 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	26 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHIRLFLOC	2.5 g	Gotowanie	15 min