

Burton Ale Konkurs

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **44**
- SRM **17.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Extra Pale Ale	1.8 kg (48%)	80 %	3
Ziarno	Crisp Cara Gold	1.2 kg (32%)	75 %	12
Ziarno	Crystal	0.3 kg (8%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (5.3%)	75 %	65
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Barley, Flaked	0.1 kg (2.7%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	40 g	0 min	4.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	60 g	10 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP023 - Burton Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Five star stabilizer	8 g	Zacieranie	0 min