

Burton ALE

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **39**
- SRM **14.2**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (36.6%)	83 %	6
Ziarno	Monachijski I	2 kg (24.4%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny ciemny	1 kg (12.2%)	85 %	14
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (6.1%)	82 %	10
Ziarno	diastatyczny	0.5 kg (6.1%)	80 %	3
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.5 kg (6.1%)	74 %	158
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.25 kg (3%)	73 %	177
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (3%)	80 %	39
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	55 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Wheat 1010	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min