

Modern Bitter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **75.6C**
- Wsładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (51.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.6 kg (36%)	79 %	10
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.55 kg (12.4%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Link do oryginalnej receptury
<https://drive.google.com/file/d/1tXUduJK-qeIGMkIRZSo-BBpuz9QRaejF/view?usp=sharing>

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

12 lut 2018, 08:32