

PiwoWarZone Best Bitter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **9.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	maris otter pale ale	3.8 kg (86.4%)	81 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (9.1%)	72 %	200
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (4.5%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pilgrim	15 g	60 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	pilgrim	10 g	15 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	pilgrim	25 g	5 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	---

Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	---
-----------------	-----------------	-----	------------	-----

Notatki

- kwas mlekowy w ml
3 sty 2020, 17:07