

SPECIAL BITTER

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **31**
- SRM **10**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pale Ale	4 kg (84.6%)	80 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (10.6%)	73 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Chocolate Malt	0.03 kg (0.6%)	73 %	887
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (2.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	20 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	0 min	5.4 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	0 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale
/Mangrove Jack's -M15 Empire Ale				