

Szybki bitter v.covid-19

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **24**
- SRM **8.1**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.2 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.1%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (1.6%)	75 %	45
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6.3%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	40 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	20 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---