

to jest biter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **7.3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (61.3%)	80.5 %	6
Płynny ekstrakt	Maris Otter Pale Ale Malt	1.5 kg (18.4%)	80 %	10
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (12.3%)	75 %	50
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.225 kg (2.8%)	75 %	59
Ziarno	Caramunich® typ I	0.18 kg (2.2%)	75 %	80
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.1%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	68 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	28 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	28 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	11 ml	White Labs

Notatki

- 16l water set up for mashing
pale malt, flaked oats and cookie mashed for 70 mins in 65-67 Celsius
mashed-out in 77C, sparged with 11l of water
14 BRIX = 13.4 blg
after fermentation before correction: 6.7 BRIX = 6.1 blg (on refractometer)
Final Gravity = 2.7 blg
carbonation: 1.9
alc vol ~5.8
8 cze 2018, 20:46