

#14 BEST Bitter (11B)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **10.6**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.6 kg (53.6%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt 60L	0.5 kg (10.3%)	80 %	140
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.05 kg (1%)	70 %	128
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (35.1%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	5.9 %
Gotowanie	Tettnang	30 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie na gęsto.

Balans dla ESB to 0,73 czyli celować w jakieś 33IBU
26 lip 2018, 14:39