

#15 Bitter

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **8.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Viking 100 malt	1 kg (8.3%)	80 %	100
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endavour	50 g	60 min	9 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	30 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	20 g	10 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Notatki

- Finalnie 15,2 BLG
16 mar 2019, 01:11