

#17. C04. 3 Best Bitter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **7**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (36.4%)	81 %	6
Ziarno	Maris otther Low Colour	1 kg (18.2%)	80 %	4
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	2 kg (36.4%)	80.5 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (9.1%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	30 g	50 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	40 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	10 g	5 dni	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum mobile FM 10	Ale	Płynne	30 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Fermentacja ciśnieniowa 0,8bar przez 10-14dni
10 kwi 2021, 07:10