

## #17 Moskau EKG Bitter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **53**
- SRM **11.9**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (44.7%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (44.7%)	81 %	26
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Częściowe zacieranie ~67 stopni. Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.  
26 mar 2021, 00:23