

## #28 Bitter Willow

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **10.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (77.3%)	81 %	26
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (11.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (5.7%)	77 %	120
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3.4%)	77 %	30
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.1 kg (2.3%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	20 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nadwiślański	20 g	5 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.  
3 lut 2022, 20:08