

#30 Forever Winter Bitter

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **54**
- SRM **9.2**
- 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 **2.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (79.1%)	81 %	26
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (11.6%)	82 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5.8%)	77 %	26
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.15 kg (3.5%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	15 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Saaz	15 g	30 min	3.9 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Styrian Wolf	10 g	30 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Wolf	15 g	5 min	14.9 %

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 kwi 2022, 20:27