

#32 Bitter

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **8.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min w 78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (85%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.75 kg (9.8%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Willamette	50 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Ale	Ale	Gęstwa	170 ml	---

Notatki

- Data:
OG:

uwagi:
4 gru 2018, 13:27