

#35 Bitter

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **29**
- SRM **10.3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (24.7%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.05 kg (1.2%)	70 %	1024
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (12.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Puławski	10 g	45 min	7 %
Gotowanie	Puławski	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Puławski	10 g	15 min	7 %
Whirlpool	Puławski	10 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis