

#64 Best Bitter

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **15**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pale Ale	1.75 kg (71.7%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked, Baked	0.2 kg (8.2%)	80 %	2
Ziarno	Corn, Flaked	0.17 kg (7%)	80 %	2
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.15 kg (6.1%)	72 %	49
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.07 kg (2.9%)	72 %	150
Ziarno	Cafe light	0.07 kg (2.9%)	65.2 %	250
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.03 kg (1.2%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	3 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	8 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP023 - Burton Ale Yeast	Ale	Gęstwa	58.33 ml	White Labs
---------------------------	-----	--------	----------	------------

Notatki

- Do fermentora trafiło 8.2 litra brzezki o ekstrakcie 14 blg.
Warzenie 29.03.2021
Rozlew 22.04.2021 (3,5 tygodnia fermentacji)
Gęstość końcowa: 2,1 blg
Odfermentowanie 85%
Wysycenie 1,95

Prawdopodobna infekcja. pH 4, w ustach kwaśne i ściągające.
30 mar 2021, 08:33