

#65 Experimental not so Ordinary Bitter (US-05)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **6.2**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

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 **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	4.2 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	15 min	4.2 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	0 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 28L do zacierania. 5.83 L na 1 kg siodu
4L do wysiadzania.
Objętość po wysiódzeniu:
27.6L OG 1.052
Po gotowaniu:
24.6L OG 1.052 ?
Dolałem 2L wody:
26.6L OG 1.050
Po chłodzeniu do 20'C:
Wyszło 25L
OG 1.045
4 cze 2022, 12:20
- Koszty:
Pale ale 16.6zl
Monachijski 1.9zl
Karmel 1.5zl
Cookies 0.5zl
Martynka 1.68 zł
Styrian Golding 6.5zl
Wirflock 1zl
Media 10zl
Łącznie 42zl
5 cze 2022, 15:06
- FG 1.009
ABV 4.8% Odfermentowanie 80.0%
19 cze 2022, 13:54
- Degustacja:
Lekkie w picciu czuć aromaty ziołowe oraz delikatne nurt karmelowe. Do poprawy zwiększenie ciała oraz rozszerzenie nut korzennych / ziemnych.
2 lip 2022, 11:50