

American Bitter 10,5 Blg

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **34**
- SRM **5.8**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.7 kg (93.6%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6%)	75 %	150
Ziarno	Carafa III Specjal	0.02 kg (0.4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Mogło być tak pięknie a tu aldehyd octowy się zrobił. Za szybko się zlało na cichą, albo za mało drożdży (chyba). Do wylania!!!
17 lut 2020, 09:37