

BA Bitter 10

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **42**
- SRM **9**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.2 kg (88.9%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (6.9%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (4.2%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	20 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Warrior	10 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	20 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Comet	10 g	10 min	8.3 %

Drożdże

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

Notatki

- Zestaw z browamatora <https://browamator.pl/ba-bitter-10-zestaw-na-20-l-piwa-z-zacieraniem,3,37,949>
7 lip 2022, 21:00