

## BA Bitter 10BLG

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **43**
- SRM **8.4**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (88.9%)	85 %	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	Warrior	10 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Comet	20 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Comet	10 g	15 min	8.3 %

### Drożdże

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

### Notatki

- fermentacja burzliwa 19-21 stopni 7 dni  
cicha 19-21 st przez 14 dni

wysładzać do zebrania 22l brzezki słodkiej

butelkować z użyciem 110g glukozy na 20 litrów piwa

refermentacja 19-21stopni przez 2 tyg

leżakowanie poniżej 15stopni 1-2 tyg

28 lip 2023, 08:45