

Beat the Brit - BIAB

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **8**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	4 kg (65%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.3%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (8.1%)	78 %	51
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (0.8%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min