

Best Bitter z resztek

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **32**
- SRM **15.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.75 kg (30.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Marynka	50 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- Piwo z resztek surowców
20 kwi 2020, 16:10