

Bitter #1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **9.4**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (44%)	79 %	14
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (6.6%)	75 %	150
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.5 kg (5.5%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	80 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Lomik	15 g	10 min	5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	15 min
------------	----------	-----	-----------	--------