

## Bitter #1 org

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **10.9**
- Styl **Special/Best/Premium 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	3 kg (63.8%)	80.5 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (21.3%)	79 %	50
Ziarno	Thomas Fawcett Amber	0.5 kg (10.6%)	75 %	120
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- <https://twojbrowar.pl/pl/surowce-piwowarskie/slody/slod-pale-ale-halcyon-1kg-thomas-fawcett>

<https://twojbrowar.pl/pl/surowce-piwowarskie/slody/slod-amber-1kg-thomas-fawcett>

<https://twojbrowar.pl/pl/surowce-piwowarskie/slody/slod-cookie-1kg-viking-malt>

Pszenica - własna

Drozdze

<https://twojbrowar.pl/pl/surowce-piwowarskie/drozdze-piwowarskie/fermentum-mobile-fm10-o-czym-szumia-wierzby>

KLAROWAC !!

25 lip 2021, 22:37