

bitter

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **5.9**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **48 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **48 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	4 kg (77.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.19 kg (3.7%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	40 g	40 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Suche	100 g	White Labs

Notatki

- w garze ok 35l 10brix (musiałem dolać 5l wody do poprawnej gęstości). niestety odparowało 5(!) litrów mimo gotowania 90% czasu pod przykryciem do 12,5 brix i poszło 30 litrów do fermentora
9.04 2,5 blg
po cichej butelkowanie 150g glukozy i wit. C - 17.04.202

21 mar 2021, 16:33