

# bitter

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **47.3**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**
- Temp **100 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.84 kg (12.7%)	67 %	900
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (6.1%)	70 %	1034
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.35 kg (5.3%)	70 %	128

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	90 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	30 g	10 min	4.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

s 05	Ale	Suche	11.52 g	---
------	-----	-------	---------	-----

## Notatki

- CZEKOLADOWY DODAC PO PRZERWIE 62STOPNI

CARAFA PODOBNI  
24 lut 2024, 00:04