

Bitter

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **36**
- SRM **12.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **52 min**
- Temp **72 C**, Czas **18 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **52 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **18 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Red Active malt	0.38 kg (6.7%)	80 %	35
Ziarno	Viking Munich dark malt	2.5 kg (44.4%)	80 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	38 g	50 min	6.1 %
Gotowanie	Admiral	19 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Uwodnione				

Notatki

- Chłodzenie chłodnicą do 21 stopni.
11 gru 2022, 18:10