

BITTER #2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **376.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **483.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Fawcett	100 kg (93%)	80 %	6.25
Ziarno	Cara Gold Crisp	7.5 kg (7%)	74.1 %	15.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	550 g	60 min	7.7 %
Whirlpool	Challenger	2500 g	15 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

Notatki

- Zgłoszenie 11,5°P
23 sty 2025, 00:06