

Bitter #2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **12.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.32 kg (76.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.07 kg (1.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.43 kg (7.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (12.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	28.82 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	12.97 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	7.2 g	10 min	5.1 %