

## BITTER 2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **11.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **74C**
- Wyszładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.5 kg (86.6%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Crystal light	0.4 kg (6.3%)	69 %	105
Ziarno	Simpsons - Amber Malt	0.4 kg (6.3%)	69 %	65
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.05 kg (0.8%)	65 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	35 g	60 min	7 %
Gotowanie	Zula	35 g	20 min	7 %
Gotowanie	Zula	30 g	7 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlerek wapnia 99%	5 g	Gotowanie	60 min

### Notatki

- Carafa na wygrzew tylko dla podbicia koloru. Moczona przez noc w lodówce.  
25 wrz 2020, 11:21