

Bitter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **10.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.1 kg (77.8%)	82 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (7.4%)	80 %	43
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (14.8%)	80 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	35 min	4.76 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	30 min	4.76 %
Na zimno	Fuggles	50 g	5 dni	4.76 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	Safale

Notatki

- 40g cukru do nagazowania
5 mar 2017, 14:47