

Bitter 3

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **25**
- SRM **6.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.99 kg (84.7%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.19 kg (8.1%)	74 %	118
Ziarno	Wheat, Torrified	0.17 kg (7.2%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	9 g	60 min	10 %
Gotowanie	Goldings	15 g	15 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	1 ml	White Labs

Notatki

- Zaczepnięte z książki Real Ale For The Homebrewer
6 mar 2022, 10:57