

Bitter

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **6.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **130 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **130 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **151.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **93.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **131.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **93.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **95.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **151.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	32.5 kg (86.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	5 kg (13.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	200 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Challenger	100 g	15 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	---

Notatki

- 1 warka:
zacierania bardziej na słodko 67-70 stopni, zeszło do 5 blg niezależnie od użytych drożdży, w smaku słodkie, gorczyzka ciężka, zalegająca, ściągająca.
7 sie 2018, 12:57