

bitter ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **19.6**
- Styl **Mild**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (40.8%)	83 %	6
Ziarno	Mild Malt	2 kg (40.8%)	80 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (10.2%)	72 %	236
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (4.1%)	71 %	600
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (4.1%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fusion UK	30 g	50 min	4.57 %
Aromat (koniec gotowania)	Fusion UK	20 g	20 min	4.57 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	7 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	11 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- ~10 dni fermentacja burzliwa
~7 dni fermentacja cicha
26 lut 2018, 20:01