

# Bitter Angielski - 05-09-2021 r. Lallemand - LalBrew American East Coast - New England

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **29**
- SRM **7.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Maris Otter Low Colour Thomas Fawcett	3.5 kg (76.9%)	81 %	4.9
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (3.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Carahell	0.35 kg (7.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (11%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.05 kg (1.1%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sovereign	20 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sovereign	20 g	5 min	6.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	LalBrew
-------------------------------------------------------------	-----	-------	------	---------

### Notatki

- <https://twojbrowar.pl/pl/surowce-piwowarskie/drozdze-piwowarskie/lalbrew-nottingham>  
4 wrz 2021, 22:27