

Bitter Czesława 2.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **10.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.8 kg (86.7%)	78 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.3 kg (9.3%)	85 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.08 kg (2.5%)	72 %	120
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.05 kg (1.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	35 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	6.7 %

Drożdże

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