

Bitter nr 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **8.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.7%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (17.9%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (17.9%)	85 %	6
Ziarno	Fawcett Crystal Rye	0.1 kg (1.8%)	72 %	200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.9%)	79 %	14
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.5 kg (8.9%)	72.8 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar