

Bitter premium

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **7.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **74C**
- Wyladuj używając **24.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (84.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (9.2%)	79 %	16
Dodatek	Zyto	0.2 kg (3.1%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	0 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	50 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- drodze 2 po biter
5 kwi 2019, 23:38