

Bitter Styrian

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **9.2**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (87.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Cara Crystal | 0.5 kg (8.8%) | 79 % | 150 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.2 kg (3.5%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 50 g | 60 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding | 50 g | 0 min | 3.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 0 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 1000 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-----------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirflock | 7 g | Gotowanie | 70 min |
| Czynnik do wody | Sól | 7 g | Gotowanie | 70 min |