

bitter v0.2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **6.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.6 kg (91.4%) | --- % | --- |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.15 kg (8.6%) | 76 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 14 g | 60 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 5 g | 30 min | 5.1 % |
| Whirlpool | East Kent Goldings | 5 g | 15 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |
| 1 L starter ok 36h wcześniej | | | | |

Dodatki

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

| | | | | |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | irish moss | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|------------|-------|-----------|--------|