

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**
- Wyszadzaj 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
------------	------------	-------	-----------	--------