

Bitterr

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **44**
- SRM **6.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.68 kg (58.3%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (34.7%)	77 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.1 kg (3.5%)	74 %	79
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.1 kg (3.5%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	35 min	5.9 %
Gotowanie	Golding	15 g	35 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	25 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	25 min	5.9 %
Na zimno	Golding	23 g	3 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Gęstwa	50 ml	Wyeast Labs

Notatki

- piwo zeszło z 1.044 do 1.012, karmel jest za mocno wyczuwalny, mimo że jest dość wytrawne i czuć fajną goryczkę
może poczekać kilka dni i dołożyć odrobiny żelatyny do sklarowania .
17 mar 2019, 12:32