

Blachówkowy bitter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **8.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

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 **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ale	3.5 kg (71.4%)	81 %	8.5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amarillo	20 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	15 min	2 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	10 min	2 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	5 min	2 %
Whirlpool	Hallertau	30 g	30 min	2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------