

Brexit even bitter

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **9.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (94.3%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- Warka 55, warzone 01.05. Po wysładzaniu wyszło z 28l ok 11 blg wiec dodałem ok 3 litry wody żeby zjechać z ekstraktem do ok 9 blg przed gotowaniem, ostatecznie wyszło 10,5 blg 26l do fermentacji. Po fermentacji zeszyły do 1,5 blg - rozlane 26.05. do ok. 50 butelek
26 kwi 2020, 11:51