

# 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**
- Wyszadzaj 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 wyszadzaniu 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