

Burton ALE

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **39**
- SRM **14.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 3 kg (36.6%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski I | 2 kg (24.4%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny ciemny | 1 kg (12.2%) | 85 % | 14 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 0.5 kg (6.1%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | diastatyczny | 0.5 kg (6.1%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Dark | 0.5 kg (6.1%) | 74 % | 158 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Rye | 0.25 kg (3%) | 73 % | 177 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.25 kg (3%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (2.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 55 min | 13 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 15 min | 4.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - American Wheat 1010 | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | gips | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | sól | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 15 min |