

# Dokarmelowany Gryczany Bitter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **17.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich dark malt	2.5 kg (44.1%)	80 %	22
Ziarno	Steinbach gryczany	1 kg (17.6%)	80 %	15
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (14.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.75 kg (13.2%)	75 %	150
Ziarno	Viking Red Active malt	0.62 kg (10.9%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	61 g	35 min	6.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Lalbrew London English-style	Ale	Gęstwa	600 ml	Lallemand
Uwodnione				