

English Bitter

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **16.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers English Bitter	1.7 kg (43.6%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (43.6%)	80 %	35
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (12.8%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Bardzo długi czas chłodzenia po zagotowaniu. Caraaroma w postaci herbatki, ekstrakcja 30 minut.
13 maj 2020, 22:03