

## Extra Bitter #1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **15.1**
- 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 **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **57.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.6%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.25 kg (4.6%)	78 %	120
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (1.9%)	75 %	20
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (1.9%)	70 %	128
Ziarno	Czekoladowy pszeniczny	0.1 kg (1.9%)	60 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Chit Malt	0.75 kg (13.9%)	50 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	25 g	45 min	4 %

Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Tettnang	25 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	1500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól	5 g	Gotowanie	60 min

## Notatki

- F1 - 29/09 - 12 BLG  
F2 - 09/10 - 5 BLG  
but. - 03/11 - 3 BLG,  
CO2 vol 1,8

ABV 4.9% Odfermentowanie 75.8%  
3 lis 2019, 09:55

- Lepiej przerobić na STOUT  
+ laktoza  
+ IBU  
+ muscavado  
- mniej karmelu  
- inne drożdże  
min 16 BLG  
1 gru 2019, 19:19