

# lunga Bitter

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **9.4**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński     | 4.5 kg (81.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski    | 0.7 kg (12.7%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Special B Malt | 0.1 kg (1.8%)  | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Carabelge      | 0.2 kg (3.6%)  | 80 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga | 15 g  | 15 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga | 15 g  | 0 min  | 11 %       |
| Whirlpool | lunga | 25 g  | 0 min  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- A.M.  
1 lis 2016, 13:39