

Jack the Bitter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **29**
- SRM **13.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **28.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (90.3%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.5%)	79 %	45
Ziarno	chocolate Castle Malting	0.25 kg (3.2%)	75 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Archer	50 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Pilgrim	40 g	15 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sovereign	40 g	2 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Notatki

- Brzezka zostanie podzielna na dwa fermentory: 21 litry (Safale) i 14 litrów (Gozdawa)
7 lip 2020, 21:57