

# Kaszmirowy Bitter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **8.8**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (88.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Monachijski typ I	0.25 kg (6.9%)	80 %	12
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (4.2%)	78 %	350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	English Golding	10 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	English Golding	20 g	5 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	20 g	5 min	7.3 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Zestaw surowców z Browamator'a "BA Bitter 10.0 BLG". Zredukowana ilość wody, aby początkowa gęstość brzezki była w okolicy 11Blg. Dodany chmiel Cashmire dla aromatu limonki, cytryny i melona.

11 lut 2018, 14:15