

Marynka bitter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **11.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **60 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **55.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **66.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **55.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (45%)	85 %	8
Ziarno	Viking Słód Pale Ale Zero	5 kg (45%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (0.9%)	74 %	1354
Ziarno	Viking Słód Karmelowy 150	1 kg (9%)	73 %	202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Marynka	50 g	20 min	7.2 %
Gotowanie	Marynka	100 g	10 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	23 g	Safale