

## meh v.2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **69**
- SRM **9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter       | 2.6 kg (90.8%)  | 81 %       | 6    |
| Ziarno | crystal light simpsons       | 0.25 kg (8.7%)  | 74 %       | 79   |
| Ziarno | Carafa special III 1300-1500 | 0.015 kg (0.5%) | 70 %       | 1400 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga              | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Whirlpool                 | East Kent Goldings | 50 g  | 20 min | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles            | 40 g  | 2 min  | 5 %        |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| wyeast - west yorkshire ale | Ale | Płynne | 1000 ml | ---          |