

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**
- Wyszadzaj 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 | --- |