

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	---