

Modern Bitter (12 BLG) #20

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **55 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **55 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (27.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	2 kg (18.2%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (9.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	40 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	60 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	60 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis