

Pale Ale Bitter v. 2.0

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **12.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (83.3%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Cara Crystal Castlemalting | 0.15 kg (3.1%) | 78 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (5.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.15 kg (3.1%) | 77 % | 110 |
| Ziarno | Weyermann - Caramunich | 0.25 kg (5.2%) | 80 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 60 min | 5.8 % |
| Gotowanie | English Golding | 20 g | 55 min | 4.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | English Golding | 40 g | 0 min | 4.7 % |
| Na zimno | Epic | 60 g | 5 dni | 3.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 15 g | Gotowanie | 15 min |