

## Peaky Blinders (Best Bitter)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **20.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	2.15 kg (45.6%)	80 %	8
Ziarno	Słód Mild	1.3 kg (27.6%)	80 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.53 kg (11.3%)	79 %	45
Ziarno	Słód karmelowy	0.4 kg (8.5%)	80 %	150
Ziarno	Słód prażony	0.3 kg (6.4%)	80 %	600
Ziarno	Czekoladowy	0.03 kg (0.6%)	60 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	75 g	20 min	6 %
Whirlpool	Fuggles	25 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar