

Penny Dreadful (Best Bitter)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **18.2**
- 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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	2.3 kg (50%)	80 %	8
Ziarno	Słód Mild	1 kg (21.7%)	80 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10.9%)	79 %	45
Ziarno	Słód karmelowy	0.3 kg (6.5%)	80 %	150
Ziarno	Słód prażony	0.3 kg (6.5%)	80 %	600
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (4.3%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %
Whirlpool	East Kent Goldings	20 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------