

PiwoWarZone Best Bitter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **9.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | maris otter pale ale | 3.8 kg (86.4%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.4 kg (9.1%) | 72 % | 200 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.2 kg (4.5%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | pilgrim | 15 g | 60 min | 10.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | pilgrim | 10 g | 15 min | 10.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | pilgrim | 25 g | 5 min | 10.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - London Ale III | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | kwas mlekowy | 4 g | Zacieranie | --- |

| | | | | |
|-----------------|-----------------|-----|------------|-----|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Zacieranie | --- |
|-----------------|-----------------|-----|------------|-----|

Notatki

- kwas mlekowy w ml
3 sty 2020, 17:07