

Powtórka z Rozrywki Bitter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **45**
- SRM **17**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.25 kg (81.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | cookie | 0.5 kg (7.8%) | 70 % | 50 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (7.8%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.1%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 50 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 10 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 5 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Fuggles | 50 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|------------------|
| FM704 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|----------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfoc | 2 g | Gotowanie | 10 min |
|------------|----------|-----|-----------|--------|