

prawie Young's Bitter

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **32**
- SRM **6.2**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.5 kg (82.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.15 kg (3.5%)	75 %	120
Ziarno	karmelowy 300	0.15 kg (3.5%)	70 %	299
Cukier	glukoza	0.2 kg (4.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	gips piwoarski	7 g	Zacieranie	90 min

Notatki

- wyszło 28l 12,5 blg... dolałem 12l wody po wystudzeniu i przed gotowaniem jest 9blg. woda do wystudzenia zakwaszona kwasem ortofosforowym. barwa dużo ciemniejsza niż ta wyliczona.
1 lis 2018, 20:33