

premium bitter # warka 1.5 pomył

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **6**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (93.3%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.3 kg (6.7%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	fuggels	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	10 g	5 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	11 g	Mauribrew

Notatki

- Pierwotnie: chmienie jak w oryginalnym przepisie:
Challenger: 30 gr. 60, Fuggels: 25 g 25 minut, fuggels 20 gr 5 min
zamienione na powyższe - wynik pomyłki dodałem fuggelsa zamiast challenger'a :(.
Pierdolone nocne warzenie.

18 lis 2017, 01:45