

Ślubny bitter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **13.6**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (77.8%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich I	1 kg (22.2%)	71.7 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	20 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Northdown	10 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Northdown	10 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Northdown	10 g	1 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Notatki

- Wytwór dla piwnych januszy - bez szaleństw i taki był też rezultat.
16 lis 2015, 11:51