

# Special Bitter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **8.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.7 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (77.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.18 kg (9.3%)	75 %	150
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.1 kg (5.2%)	100 %	0
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	0.15 kg (7.8%)	95 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	8 g	60 min	15 %
Gotowanie	Perle	5 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	5 g	0 min	7 %
Na zimno	East Kent Goldings	4 g	4 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale

## Notatki

- <https://www.homebrewersassociation.org/homebrew-recipe/fullers-esb-clone/>

22 sie 2017, 00:46