

STRONG BITTER

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **6.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 76C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Château Maris Otter Castle Malting	5 kg (90.9%)	--- %	4
Ziarno	Słód Château Biscuit Castle Malting	0.2 kg (3.6%)	--- %	50
Ziarno	Słód karmelowy 100 - Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (1.8%)	--- %	100
Ziarno	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (1.8%)	--- %	200
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (1.8%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	6.3 %
Whirlpool	East Kent Goldings	30 g	30 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale
-----------------------	-----	-------	------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 150-300; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0
28 cze 2020, 12:43