

# Strong Bitter

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **37**
- SRM **6.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (52.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (8.3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale

## Notatki

- Drożdże S-04 - gęstwa po piwie Full Aroma Drops.  
Płatki wrzucone do gotującej się wody i przetrzymane na wyłączonym palniku 20 min.  
Słaba wydajność. Wyszło 11,5 l - 13,5 BLG.  
26 sty 2018, 18:42