

tiny bottom clawhammer

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.5 kg (74.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (7.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.27 kg (5.8%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Castle Pale Ale	0.15 kg (3.2%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock	0.5 g	Gotowanie	7 min

Notatki

- drożdże angielskie ~CZ. Dziełak~:
Po dwóch/trzech dniach mogą zjeść wszystko i trzeba wychwycić podniesienie temperatury, żeby na spokojnie dojadły, a nie rozleniwiły się.
18 sty 2019, 12:56