

TO MIAŁ BYĆ ZWYKŁY BITTER

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **29**
- SRM **8.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (11.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (11.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórze	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Gotowanie	5 min
Inne	WITAMINA C	100 g	Butelkowanie	---
PRZECIWUTLENIACZ + LEKKIE ZAKWASZENIE				