W19 - Special Best Premium Bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **5.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg *(86.5%)*	80 %	5
Ziarno	Słód Cookie Viking Malt 1kg śrutowany	0.5 kg *(9.6%)*	1 %	40
Ziarno	Słód PSZENICZNY jasny 4,5 EBC Crisp	0.2 kg *(3.8%)*	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings 2020	26 g	60 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	2 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże Lallemand Danstar Nottingham 11 g	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.