

Warka #2 Bitter

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **11.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (37%) | 80 % | 35 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 1.7 kg (37%) | 81 % | 26 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 0.6 kg (13%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.05 kg (1.1%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Crystal | 0.25 kg (5.4%) | 72.8 % | 90 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.1 kg (2.2%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.1 kg (2.2%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.1 kg (2.2%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 30 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 20 g | 15 min | 2.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding | 30 g | 0 min | 2.8 % |
| Na zimno | Styrian Golding | 20 g | 5 dni | 3.6 % |
| Na zimno | East Kent Goldings | 30 g | 5 dni | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 11 g | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- 2018-07-04 Warzenie
 - Wyszło 22.5 litra 13.6 blg
 - Temp zadania drożdży 13 stopni
 - Drożdże dodane o 18.00
 - 2018-07-05 g. 19.00 powoli rusza fermentacja, chłodzenie małymi pet + wkłady
 - 2018-07-06 g. 6.00 fermentacja na pełnych obrotach. Temp. otoczenia 19 stopni temp. brzezki 20 stopni. O 18.00 już po fermentacji burzliwej!?
 - 2018-07-12 fermentor przeniesiono do temp. pokojowej
 - 5 blg (Danstar Windsor do tyłu odfermentowują)
 - mętne, dużo zawieszonych drożdży
 - 2018-07-15 zlanie na cichą
 - 22 litry
 - 4,5 blg
 - nadal mętne ale jest lepiej
 - przeniesione do 20 stopni
 - 2018-07-17 chmiel na zimno + intensywne chłodzenie lodem
 - 2018-07-20 przeniesione do temp pokojowej + klarowanie żelatyna 4,5g, chłodzenie lodem
 - 2018-07-22 butelkowanie, mętne, opalizacja? smak i zapach ok
 - dosłodzone 112 g glukozy na 21,5 litra
- 4 lip 2018, 23:07