

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