

Wigowie i Torysi - Special Bitter

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **29**
- SRM **6.7**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (12.5%)	79 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (12.5%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	4.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	50 g	5 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	100 g	2 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 18-19 st. C)
Cicha (7-8 dni w 18-19 st. C)

Butelkowanie:
Syrop cukrowy na refermentację (80g cukru w 300 ml wody)

Dojrzewanie piwa:
3 tygodnie w temperaturze 17-18 st. C.
23 lut 2017, 17:21