

Wwa e15 - 4.02.2024

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **8.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (30.3%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (9.1%)	70 %	160
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.1%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Sabro	7 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	1 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	1 min	14 %
Na zimno	Sabro	15 g	2 dni	14 %
Na zimno	Amarillo	19 g	2 dni	10.3 %