

Bitter 2

- Gravity **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **32**
- SRM **11.4**
- Style **Standard/Ordinary Bitter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **45 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **20.1 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (73.7%)	80 %	45
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	0.35 kg (15.2%)	80 %	35
Grain	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.2 kg (8.7%)	1 %	158
Sugar	Glukoza	0.058 kg (2.5%)	--- %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Styrian Golding	50 g	50 min	3.3 %
Aroma (end of boil)	Styrian Golding	50 g	10 min	3.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Pożywka Yeast GF	5 g	Primary	14 day(s)

Notes

- Steeping sódów specjalnych w 1L + dolane 0,35kg ekstraktu + woda kranowa do 3L chmielenie i odzywka dla drożdzy. Chmielenie w nylonie... Filtracja przez duże sitko, na drobne sitko na fermentorze. Napowietrzona na boku przez minute Zadane do wody o temp 18C, otoczenie 20,5, fermentować jak najbliżej 20-21 przez około 2 tyg. 02.05.2023 i chmielenie na zimno aipy

Woda brita z filtra +5l demineralki.
Apr 15, 2023, 9:29 PM