

## Warka #2 Bitter

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

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **24.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **3.6 liter(s)**
- Total mash volume **4.8 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (37%)	80 %	35
Liquid Extract	Bruntal	1.7 kg (37%)	81 %	26
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	0.6 kg (13%)	85 %	7
Grain	Viking melanoidynowy	0.05 kg (1.1%)	75 %	60
Grain	Fawcett - Pale Crystal	0.25 kg (5.4%)	72.8 %	90
Grain	Biscuit Malt	0.1 kg (2.2%)	79 %	45
Grain	Wheat, Flaked	0.1 kg (2.2%)	77 %	4
Grain	Barley, Flaked	0.1 kg (2.2%)	70 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	20 g	60 min	12 %
Boil	East Kent Goldings	20 g	30 min	4.6 %
Boil	Styrian Golding	20 g	15 min	2.8 %
Aroma (end of boil)	Styrian Golding	30 g	0 min	2.8 %
Dry Hop	Styrian Golding	20 g	5 day(s)	3.6 %
Dry Hop	East Kent Goldings	30 g	5 day(s)	5.1 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Windsor Ale	Ale	Dry	11 g	Danstar

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Fining	Whirlfloc	1 g	Boil	5 min
--------	-----------	-----	------	-------

## Notes

- 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 juz 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
- Jul 4, 2018, 11:07 PM*