

## BA Bitter

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **17**
- SRM **8.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt              | 3.2 kg (88.9%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 0.25 kg (6.9%) | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Caraaroma                              | 0.15 kg (4.2%) | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles         | 20 g  | 55 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Fuggles         | 10 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | English Golding | 10 g  | 10 min | 4.8 %      |
| Gotowanie | English Golding | 20 g  | 5 min  | 4.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |