

## Best Biiter #1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **10.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (67.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 1 kg (19.2%)   | 70 %       | 49  |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (9.6%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann Specjal W  | 0.2 kg (3.8%)  | 68 %       | 300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe        | 30 g  | 60 min | 11.7 %     |
| Whirlpool | warrior queen | 100 g | 0 min  | 6.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale K-97 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |