

## BEST BITTER

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **7.6**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale   | 4 kg (84.2%)   | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Biscuit Malt      | 0.25 kg (5.3%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (10.5%) | 73 %       | 80  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 40 g  | 60 min | 6.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 15 g  | 20 min | 6.3 %      |
| Whirlpool                 | East Kent Goldings | 15 g  | 0 min  | 6.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |