

## Best bitter

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **12.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter castle malting       | 3.7 kg (81.3%) | 83 %       | 4   |
| Ziarno | Biscuit Malt                     | 0.3 kg (6.6%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.25 kg (5.5%) | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Special W Malt                   | 0.2 kg (4.4%)  | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | crystal chateau castle malting   | 0.1 kg (2.2%)  | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga              | 5 g   | 60 min | 12.4 %     |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 30 min | 6.3 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 15 min | 6.3 %      |