Best Bitter #8

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **28**
- SRM **5.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg *(88.9%)*	81 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg *(11.1%)*	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Northern Brewer	100 g	0 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Lalbrew London English-style	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.