

Best Bitter na szybko

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **8.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.8 kg (87.8%)	83 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.11 kg (5.4%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.07 kg (3.4%)	72.8 %	90
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.07 kg (3.4%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	28 g	60 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	4 %