

## Bitter

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **32**
- SRM **8.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter   | 2 kg (81.6%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Aroma CastleMalting      | 0.11 kg (4.5%) | 78 %       | 100 |
| Ziarno | cara terra castlemalting | 0.05 kg (2%)   | 60 %       | 180 |
| Ziarno | Pszeniczny               | 0.2 kg (8.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.02 kg (0.8%) | 71 %       | 600 |
| Ziarno | Biscuit Malt             | 0.07 kg (2.9%) | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles            | 15 g  | 40 min | 4.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 17 g  | 40 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 12 g  | 5 min  | 5.1 %      |
| Gotowanie | Fuggles            | 8 g   | 5 min  | 4.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 5 g   | 1 min  | 5.1 %      |
| Na zimno  | East Kent Goldings | 20 g  | 3 dni  | 5.1 %      |
| Gotowanie | Fuggles            | 3 g   | 1 min  | 4.1 %      |