

# Bitter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **11.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado - Pale Malt	2 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	Mild Malt	2 kg (37%)	80 %	8
Ziarno	Colorado - Honig Malt	0.5 kg (9.3%)	80 %	15
Ziarno	Fawcett Amber	0.2 kg (3.7%)	70 %	125
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	81 %	6
Ziarno	Bestmalz - Special X	0.1 kg (1.9%)	80 %	400
Ziarno	Bestmalz - Special X	0.1 kg (1.9%)	80 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling Cross	20 g	45 min	4 %
Gotowanie	Pilgrim	15 g	45 min	8.5 %
Gotowanie	Bramling Cross	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	Pilgrim	15 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Bramling Cross	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	Pilgrim	20 g	5 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP006 - Bedford British	Ale	Gęstwa	40 ml	White Labs
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- Warka dzielona, różne drożdże  
*1 maj 2017, 09:53*