

## bitter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **7.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (88.9%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Carared       | 0.3 kg (6.7%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat     | 0.2 kg (4.4%) | 77 %       | 120 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 60 g  | 60 min | 4.7 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g  | 5 min  | 4.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |