

## bitter107

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **12.1**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Maris Otter Crisp           | 4 kg (88.5%)   | 83 %       | 6    |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 80L  | 0.25 kg (5.5%) | 74 %       | 170  |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.25 kg (5.5%) | 72 %       | 270  |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.02 kg (0.4%) | 55 %       | 1100 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe             | 15 g  | 60 min | 12.8 %     |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 20 min | 4.5 %      |
| Whirlpool | East Kent Goldings | 25 g  | 5 min  | 4.5 %      |