

## Bitterek

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **28**
- SRM **9.3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale                     | 4 kg (80%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Abbey Castle                        | 0.5 kg (10%) | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Słód Caramunich<br>Typ II Weyermann | 0.5 kg (10%) | 73 %       | 120 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula  | 25 g  | 50 min | 8.3 %      |
| Gotowanie | Zula  | 25 g  | 10 min | 8.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |