

## Edmund Bitter (Special Bitter)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **10.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle malting - Wheat Blanc | 0.2 kg (8%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Soufflet - Pale Ale          | 1.6 kg (64%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Castle malting - Arome       | 0.7 kg (28%) | 80 %       | 80  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum             | 10 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g  | 20 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g  | 1 min  | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - Lalbrew London English-style | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------------|-----------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirflock | 4 g   | Gotowanie | 1 min |