

# English Bitter EB Z Kapi Muscle

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **29**
- SRM **6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 5.2 kg (96.3%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.7%)  | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Boadicea | 15 g  | 60 min | 5.2 %      |
| Gotowanie                 | Warrior  | 10 g  | 60 min | 14.7 %     |
| Gotowanie                 | boadicea | 10 g  | 30 min | 5.2 %      |
| Gotowanie                 | boadicea | 10 g  | 10 min | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | boadicea | 50 g  | 1 min  | 5.2 %      |