

Special Bitter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **14.4**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (42.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (10.6%)	75 %	43
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.4 kg (8.5%)	75 %	59
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.4 kg (8.5%)	74 %	79
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (8.5%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LaBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand
-----------------------------------	-----	-------	--------	-----------