

Special Bitter

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **28**
- SRM **5.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (75%)	80 %	6
Ziarno	Viking Monach II	0.3 kg (15%)	79 %	20
Ziarno	Viking Pale Cookie (bursztynowy)	0.1 kg (5%)	72 %	25
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.1 kg (5%)	75 %	62

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish Hops	4 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	10 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs