

## #023 Best Bitter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **8.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter    | 5 kg (88.8%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Simpsons - Amber          | 0.25 kg (4.4%) | 75 %       | 54  |
| Ziarno | Fawcett - Crystal         | 0.35 kg (6.2%) | 70 %       | 160 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.03 kg (0.5%) | 20 %       | 493 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Challenger         | 25 g  | 60 min | 7.6 %      |
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 35 g  | 10 min | 6.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 30 g  | 10 min | 6.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - 1318 London Ale III | Ale | Płynne | 1200 ml | Wyeast Labs  |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość  | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirfloc t | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |