

#037 Bitter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **10.6**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 5 kg (88.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.3 kg (5.3%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.25 kg (4.4%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.1 kg (1.8%) | 65.2 % | 350 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 25 g | 60 min | 6.1 % |
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 35 g | 10 min | 5.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Challenger | 25 g | 5 min | 6.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Spalt Select | 20 g | 5 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast 1469 West Yorkshire Ale | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

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