

## #13 Bitter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **7.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (8.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (4.2%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	90 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale