

## #15 Best Bitter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **10**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3.2 kg (87.6%)	83 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.18 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.11 kg (3%)	75 %	59
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.15 kg (4.1%)	74 %	200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.015 kg (0.4%)	1 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	42 g	60 min	6.1 %
Whirlpool	East Kent Goldings	50 g	1 min	5.1 %
Whirlpool	Cascade	16 g	1 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	900 ml	Wyeast Labs