

## 159 Bitter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (77.1%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (10.4%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6.3%)	81 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (6.3%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	12.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	20 min	5.6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	20 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	1 min	5.6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	1 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---