

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 | --- |