

## 18.03/bitter

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **10.3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1.6 kg (51.6%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (16.1%)	79 %	60
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (16.1%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (16.1%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	40 min	4.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %