

#21 bitter

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **38**
- SRM **10.9**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (45.8%)	81 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.19 kg (5.1%)	78 %	350
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.22 kg (5.9%)	79 %	22
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.43 kg (11.6%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.17 kg (31.5%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	35 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	35 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	---