

## #22 bitter2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **40**
- SRM **9.2**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 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 (45.9%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (8.1%)	77 %	110
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.4%)	77 %	26
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (10.8%)	60 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (29.7%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	0 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	---