

#40 Bitter

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **6.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	Crystal 150	0.3 kg (8.3%)	74 %	150
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.8%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile