

## #44 Best Bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **63**
- SRM **9.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3.27 kg (88.8%)	83 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.22 kg (6%)	74 %	170
Ziarno	Amber Malt	0.17 kg (4.6%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.023 kg (0.6%)	1 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	43 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.2 %
Whirlpool	East Kent Goldings	25 g	1 min	4.5 %
Whirlpool	Fuggles	15 g	1 min	4.2 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	2 dni	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	120 ml	White Labs