#44 Ein Bitter bitte!

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **33**
- SRM **7.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg *(87.7%)*	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.14 kg *(8.2%)*	79 %	45
Ziarno	Carabohemian	0.07 kg *(4.1%)*	75 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	5 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- 30-50g brytyjskiego chmielu np. Fuggles, żeby uzyskać 25 IBU.
  14 lip 2023, 18:46

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.