

## #8

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **33.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.6%)	75 %	30
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (8.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (43.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (8.6%)	82 %	10
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (8.6%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (8.6%)	68 %	601
Ziarno	Kasza jęczmienna	0.3 kg (5.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	60 g	60 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	50 g	15 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	50 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa bavarian	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	White Labs