

# ABitter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale                  | 4 kg (88.9%)  | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.3 kg (6.7%) | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy             | 0.2 kg (4.4%) | 70 %       | 49  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition         | 40 g  | 30 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 10 min | 3.7 %      |

## Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |