

## ala bitter

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **29**
- SRM **12.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (82.2%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (5.1%)	78 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niestodowany (płatki)	0.15 kg (5.1%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.07 kg (2.4%)	70 %	800

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile