

American Bitter

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **90**
- SRM **8.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-------------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.8 kg (95%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.2 kg (5%) | 72 % | 236 |
| crystal 200 | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Apollo | 15 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 25 g | 15 min | 17 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 5 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g | Fermentis |