

American Bitter

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **9.6**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 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 | Pale Ale | 3.8 kg (95%) | 72 % | 4 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.2 kg (5%) | 72 % | 236 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Apollo | 15 g | 60 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 25 g | 3 min | 17 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis US-05 | Ale | Suche | 9 g | --- |