

## BA Bitter

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **35**
- SRM **7.7**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (6.9%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (4.2%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	20 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Warrior	10 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	5 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis