

## Back to Biznes

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **46**
- SRM **9.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (6.9%)	79 %	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 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	10 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	10 g	10 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	20 g	5 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis