

Best Bitter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 4.2 kg (95.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.2 kg (4.5%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 10 g | 60 min | 11.9 % |
| Gotowanie | Zythos | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Summer | 20 g | 30 min | 6.1 % |