

## best bitter

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **38**
- SRM **14.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **93.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.2 kg (57.7%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (5.2%)	70 %	1000
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.9%)	81 %	0
Ziarno	Carahell	1.113 kg (29.2%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile