

## Best Bitter 20 V 2017

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **40**
- SRM **5.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 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	0.15 kg (3.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (1.1%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvign	10 g	60 min	11.9 %
Gotowanie	Summer	21.5 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	25 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	12 g	Danstar