

## Best Bitter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **8.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny BREWA	2.4 kg (60%)	73 %	15
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Pale Ale BREWA	1.2 kg (30%)	73 %	40
Cukier	Glukoza	0.4 kg (10%)	90 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.4 g	Safale