

Best Bitter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **37**
- SRM **8.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **41.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (9.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	60 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	600 ml	---