

## Best Bitter

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **8.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.7 kg (88.2%)	83 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.1 kg (3.3%)	72.8 %	90
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (3.3%)	70 %	160
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.16 kg (5.2%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	5 min	4.5 %