

## Best bitter

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **12.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter castle malting	3.7 kg (81.3%)	83 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6.6%)	79 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (5.5%)	73 %	120
Ziarno	Special W Malt	0.2 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	crystal chateau castle malting	0.1 kg (2.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	6.3 %