

## Best bitter

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **7.7**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **42 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **42C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (4.8%)	75 %	8
Ziarno	Amber Malt	1 kg (9.5%)	72.8 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	60 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	20 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	40 g	0 min	5.2 %