

## Best Bitter Angielski - 16-03-2020

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **9.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mild Malt	2.5 kg (43.1%)	80 %	8
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	2 kg (34.5%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	1 kg (17.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Golding	40 g	40 min	5 %
Gotowanie	Golding	40 g	20 min	5 %
Gotowanie	Golding	60 g	0 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	0 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
--------------------------	-----	--------	--------	------------------