

## Best Bitter (BB)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **14.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	72 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.4 kg (6.5%)	72 %	158
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (4.8%)	72 %	50
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4%)	72 %	50
Ziarno	Karmelowy Viking	0.1 kg (1.6%)	72 %	300
Ziarno	Thomas Fawcett Brown Malt	0.15 kg (2.4%)	72 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Goldings	60 g	60 min	3.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Goldings	30 g	30 min	3.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.2 %

### Drożdże

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

WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	------------

## Notatki

- 25/10/2023 - warzenie  
5/11/2023 - na cichą  
12/11/2023 - butelkowanie 19l, 5 BLG, 50g glukozy  
27 paź 2023, 12:58