

# Best Bitter Homebrew Challenge

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **12**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (81.6%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (9.3%)	79 %	45
Ziarno	Crystal II 200	0.27 kg (6.3%)	71 %	200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.12 kg (2.8%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	CaCO <sub>3</sub>	5 g	Gotowanie	60 min
-----------------	-------------------	-----	-----------	--------