

Best Bitter na szybko

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **8.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 1.8 kg (87.8%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.11 kg (5.4%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Crystal | 0.07 kg (3.4%) | 72.8 % | 90 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.07 kg (3.4%) | 70 % | 160 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 28 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 5 min | 4 % |