

# Best Mały Bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **10.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (79.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Cookie Bursztynowy	0.5 kg (10.4%)	70 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger (UK)-	20 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	3 g	Gotowanie	15 min