

BestBitterEver

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **50**
- SRM **10.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	10 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Słód pszeniczny	2 kg (16%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	60 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Northern Brewer	120 g	15 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Buldog	Ale	Suche	23 g	---