

## Bim

---

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU ---
- SRM **6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **58 C**, Czas **1 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2.5 kg (33.3%)	85 %	4