

# Bitek

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **47**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **73.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **92.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	15 kg (100%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	90 min	11.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	135 g	45 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	65 g	5 min	4 %

## Notatki

- Błg po warzeniu 15, 52 litry wyszły, dodano 10 litrów wody oaza, wyszło 12,5 blg

Po 2 tygodniach 7 brix na refraktometrze 3,6 po przeliczeniu  
10 kwi 2021, 14:00