

## Biter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **20.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **25 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.5 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.5 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 7 kg (41.2%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 8 kg (47.1%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Melanoiden Malt             | 0.5 kg (2.9%) | 80 %       | 39  |
| Ziarno | Abbey Castle                | 0.5 kg (2.9%) | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Biscuit Malt                | 1 kg (5.9%)   | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Flyer | 20 g  | 60 min | 9.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |