

## biter

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **6.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (85.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (10.6%)	79 %	45