

## biterek zwei

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **39**
- SRM **9.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Castlemalting Crystal	0.3 kg (11.1%)	75 %	150
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (7.4%)	80 %	45
Ziarno	Red Active Viking	0.2 kg (7.4%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	20 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	5 min	5.2 %