

# BITTER 1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **7.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## 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 **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (89.3%)	81 %	6
Ziarno	crystal light	0.25 kg (4.5%)	74 %	100
Ziarno	Amber Malt	0.25 kg (4.5%)	75 %	43
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.1 kg (1.8%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	30 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.8 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	5 min	5.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórze	Ale	Płynne	900 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
------------	----------	-----	-----------	-------

## Notatki

- Starter krecony 2 dni  
*11 mar 2020, 00:00*