

# BITTER #1

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **29**
- SRM **6.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **365.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **470.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Finest Maris Otter Simpsons	97 kg (92.8%)	81 %	5.5
Ziarno	Amber Crisp	3.5 kg (3.3%)	72.8 %	71.5
Ziarno	Crystal Fawcett	4 kg (3.8%)	70 %	162.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	240 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Fuggles	2000 g	15 min	5.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Gęstwa	10000 ml	White Labs