

## Bitter

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **8.7**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### 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 **38 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (12.8%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	4.7 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	8.4 %
Whirlpool	East Kent Goldings	30 g	10 min	4.7 %
Whirlpool	Marynka	20 g	10 min	8.4 %