

Bitter 12 (Piwoszarnia)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **18.4**
- Styl **Standard/Ordinary 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**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 2.9 kg (85.3%) | 80 % | 45 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy bursztynowy | 0.5 kg (14.7%) | 80 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 25 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Golding | 25 g | 30 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 30 g | 5 min | 4.5 % |

Notatki

- Zależy od drożdzy
7 maj 2023, 16:07