

# Bitter

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **7.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (6.3%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10.4%)	75 %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	13 %
Gotowanie	Bramling	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Bramling	20 g	0 min	6 %