

## bitter

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **29**
- SRM **6.2**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (50%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	cara honey	0.2 kg (5%)	70 %	70
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (5%)	75 %	59
Ziarno	cookie	0.1 kg (2.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %