

# Bitter

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **6.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.34 kg (91.4%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.12 kg (4.7%)	74 %	158
Ziarno	Amber Malt	0.1 kg (3.9%)	75 %	43

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	45 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	6 %
Whirlpool	East Kent Goldings	20 g	15 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs