

## Bitter

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **30**
- SRM **8.4**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **3 min**
- Temp **60 C**, Czas **66 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **66 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (45.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (22.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	18 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	5 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis