

## Bitter

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **32**
- SRM **8.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (81.6%)	81 %	6
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.11 kg (4.5%)	78 %	100
Ziarno	cara terra castlemalting	0.05 kg (2%)	60 %	180
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.02 kg (0.8%)	71 %	600
Ziarno	Biscuit Malt	0.07 kg (2.9%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	40 min	4.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	17 g	40 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	8 g	5 min	4.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	1 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	3 dni	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	3 g	1 min	4.1 %