

## Bitter

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **7.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (85.1%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy 50 - Viking Malt	0.1 kg (2.1%)	79 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.1%)	60 %	3
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.5 kg (10.6%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	25 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	5.1 %