

# Bitter

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **32**
- SRM **10.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.4 kg (17.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (29.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (34.2%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (8.5%)	79 %	45
Ziarno	Cara crystal Castlemalting	0.1 kg (4.3%)	78 %	120
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.12 kg (5.1%)	78 %	100
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.02 kg (0.9%)	71 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	10 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Whirlpool	Zula	30 g	10 min	8.3 %