

Bitter

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **11.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 2 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (25%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (12.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.1 kg (2.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Special X Bestmalz | 0.4 kg (10%) | 75 % | 350 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 25 g | 60 min | 14 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum | 30 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 01.01.2018r | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 5 min |