

## Bitter 2

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **6.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.89 kg (81.8%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.14 kg (6.1%)	74 %	118
Ziarno	Pszeniczny	0.08 kg (3.5%)	80 %	4
Cukier	Dememera Sugar	0.2 kg (8.7%)	100 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	10 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	10 min	4.4 %
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	2 min	4.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Zaczepnięte z The Big Book of Brewing  
6 mar 2022, 10:52