

# BITTER

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **12**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (84.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (5.3%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10.5%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	10 g	15 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %
Na zimno	Challenger	20 g	3 dni	7 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	3 dni	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	---