

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 | --- |