

## Bitter #3

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **35**
- SRM **9.9**
- Styl **Standard/Ordinary 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	1.7 kg (79.1%)	83 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (9.3%)	79 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (4.7%)	73 %	120
Ziarno	Special W Malt	0.1 kg (4.7%)	65.2 %	315
Ziarno	crystal chateau castle malting	0.05 kg (2.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	11 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs