

## Bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **15.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (46.6%)	80 %	100
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (46.6%)	80 %	35
Cukier	cukier	0.25 kg (6.8%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga szyszka	50 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Marynka	17 g	15 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- cukier jest konieczny, gdyż FM13 mają bardzo niskie odfermentowania i piwa wychodzą ciężkie.  
15 sie 2017, 19:28