

## Bitter #34

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **28**
- SRM **12.1**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	4 kg (76.9%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.6%)	79 %	22
Ziarno	Crystal 150	0.5 kg (9.6%)	72 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.8%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - London ESB Ale	Ale	Gęstwa	2000 ml	Danstar