

## Bitter 36

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **29.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt   | 4 kg (50%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński     | 2 kg (25%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Karamel Pils Steinbach | 1 kg (12.5%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Żytni                  | 1 kg (12.5%) | 85 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra   | 40 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade | 30 g  | 10 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 45 g  | 0 min  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 22 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------------|----------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | wirflock | 1 g   | Gotowanie | 5 min |