

## Bitter

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **7.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 3.5 kg (65.4%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (28%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.25 kg (4.7%) | 79 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.1 kg (1.9%)  | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Challenger | 30 g  | 60 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles    | 20 g  | 30 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles    | 20 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles    | 10 g  | 5 min  | 4.5 %      |