

# 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 %