

## Bitter

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **7.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (87.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.2 kg (3.5%)	85 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (8.7%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.03 kg (0.5%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Challenger	30 g	70 min	7 %
Zacieranie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Zacieranie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Zacieranie	Mech Irlandzki	7 g	15 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	7 g	Zacieranie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwopwarski	10 g	Gotowanie	70 min