

# Bitter

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **22**
- SRM **12.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 3.5 kg (86.4%) | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Fawcett - Crystal           | 0.5 kg (12.3%) | 70 %       | 160  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.05 kg (1.2%) | 68 %       | 1200 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 40 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |