

## bitter

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **6.9**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.75 kg (78.3%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10.4%)	79 %	45
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (10.4%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.04 kg (0.8%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	40 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	4.5 %