

## Bitter

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **47**
- SRM **6.8**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.37 kg (7.9%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	56 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	5 min	4.5 %