

## bitter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **13.8**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.2 kg (83.1%)	80 %	6
Ziarno	crystal	0.3 kg (7.8%)	73.5 %	160
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5.2%)	80 %	50
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	0.15 kg (3.9%)	78 %	190

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	minstrel	25 g	60 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	minstrel	15 g	10 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	minstrel	10 g	5 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	25 g	0 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's