

## bitter

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **38**
- SRM **8.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (88.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (5.9%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 200	0.2 kg (5.9%)	75 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %