

bitter 9blg

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **25**
- SRM **9.5**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.3 kg (76.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (6.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewgo o2	Ale	Suche	10 g	---