

## Bitter (B)

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **31**
- SRM **11.1**
- Styl **Standard/Ordinary 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.3 kg (6.3%)	74 %	158
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (4.2%)	75 %	50
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (3.1%)	79 %	50
Ziarno	Karmelowy Viking	0.1 kg (2.1%)	75 %	300
Ziarno	Special W	0.05 kg (1%)	75 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	500 ml	White Labs

## Notatki

- Warzenie - 15/03/2022 - 19l, 10.5 BLG  
Na cichą - 27/03/2023  
Butelkowanie - 31/03/2023 - 18l, 65g cukru

24/06/2023 - II miejsce w MPPD 2023  
16 mar 2023, 07:27