

# Bitter Bocheński

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **12.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Carared	0.5 kg (8.1%)	75 %	39
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.6%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	35 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	5 g	15 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	5 g	0 min	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale