

# Bitter Kaisbor

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **33**
- SRM **5.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (87.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Cookie	0.4 kg (5%)	79 %	70
Cukier	Cukier	0.16 kg (2%)	99 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	60 g	60 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	0 min	4.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	4.6 %