

# Bitter Konkurs

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **10.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (87%)	82 %	4
Ziarno	cookie	0.1 kg (2.9%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (7.2%)	70 %	299
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (2.9%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	5.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	0 min	5.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale