

## bitter kontynentalny

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **6.4**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting pilsen	2.2 kg (67.1%)	80.5 %	3
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.7 kg (21.3%)	81 %	6
Ziarno	crystal light simpsons	0.38 kg (11.6%)	74 %	79

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	40 g	2 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	styrian wolf	15 g	2 min	14.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1500 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
-----------------	-----------------	-----	------------	-----