

## Bitter listopad

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **6.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (19.1%)	80 %	3
Ziarno	Monachijski	3 kg (63.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (4.3%)	75 %	59
Ziarno	Żytni	0.1 kg (2.1%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Pilgrim	50 g	10 min	9 %