

## Bitter na CKPD 23

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **14.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (78.9%)	81 %	6
Ziarno	simpsons - heritage	0.5 kg (13.2%)	70 %	180
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.3 kg (7.9%)	80.5 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Challenger	20 g	30 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	20 g	5 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	50 ml	Omega

### Notatki

- woda kran:  
zacieranie 17 L kwas mlekowy 2,5 ml  
wystadzanie 6 kwas mlekowy 2 ml  
12 sie 2023, 14:38