

## Bitter na LKPD

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **11.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### 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 **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.5 kg (78.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (9.4%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.1 kg (3.1%)	70 %	400
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (9.4%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	6.3 %
Na zimno	Golding	50 g	3 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1084 Irish Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs