

# Bitter Trzy Baryłki

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **13.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (45.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.714 kg (35.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.6%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.16 kg (2.1%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis