

# Bitter Trzy Baryłki

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **26**
- SRM **13.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (44.6%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (35.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.8%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	20 min	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16.43 g	Fermentis