

## Bitter v 1.0

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **27**
- SRM **8.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.6 kg (45.5%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.72 kg (9.1%)	20 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	19.8 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	27 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	27 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	180 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irlandzki mech	18 g	Gotowanie	20 min