

Bitter V.1

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **32**
- SRM **9.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 0.5 kg (19.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (11.8%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.2 kg (7.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (59.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Carafa III | 0.04 kg (1.6%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 15 g | 60 min | 7.8 % |
| Gotowanie | Oktawia | 15 g | 10 min | 7.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 20 g | 0 min | 7.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 7 g | Safale |