

## 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