

bitter v0.1

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **29**
- SRM **5.2**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (90.9%)	--- %	6.5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.1 kg (9.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	1.5 g	60 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	4.5 g	Safale