

## bitter v0.3

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **10.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.08 kg (5.6%)	71 %	300
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.3 kg (90.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.05 kg (3.5%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	8 g	1 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles	12 g	60 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	20 min	5.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	500 ml	---