

Bitter w Ameryce

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **7.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min w 62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 72C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.2 kg (80.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 1 kg (19.2%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 55 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 10 g | 55 min | 14 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 20 g | 10 min | 14 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 5 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |