

Bitter- warka 2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **24**
- SRM **7.6**
- 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 **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.2 kg (89.8%)	85 %	7
Ziarno	Crystal malt 120-140 EBC Thomas	0.25 kg (10.2%)	--- %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	50 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	0 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 04	Ale	Suche	11.5 g	---