

# Bitter z pazurem by Kuba

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **6**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale souflet	4.5 kg (86.5%)	81 %	4
Ziarno	Caramel pale	0.5 kg (9.6%)	77 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.8%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	0 min	4.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	2 g	Gotowanie	5 min