

## Bitter z pazurem

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (4.3%)	75 %	20
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (2.2%)	70 %	128
Ziarno	Carabody	0.3 kg (6.5%)	70 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	5 min	4.5 %

### 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