

bitter107

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **12.1**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 4 kg (88.5%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 80L | 0.25 kg (5.5%) | 74 % | 170 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.25 kg (5.5%) | 72 % | 270 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.02 kg (0.4%) | 55 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 20 min | 4.5 % |
| Whirlpool | East Kent Goldings | 25 g | 5 min | 4.5 % |