

## 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 %