

## bitter113

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **40**
- SRM **11.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4 kg (90.5%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.2 kg (4.5%)	74 %	170
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (4.5%)	72 %	270
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.5%)	55 %	1100

### Chmiele

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