

## Bitter2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **5.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale Malteurop	4.5 kg (90%)	80 %	8
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6%)	77 %	26
Ziarno	płatki jęczmienne opiekane	0.15 kg (3%)	65 %	5
Ziarno	płatki żytnie opiekane	0.05 kg (1%)	78 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	15 min	5.5 %
Whirlpool	Tradition	20 g	0 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlfloc t	0.5 g	Gotowanie	10 min
------------	-------------	-------	-----------	--------