

## Crisp Best Bitter 12° BLG

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **45.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.168 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Roast Barley Crisp	0.05 kg (1.1%)	71.5 %	1369
Ziarno	Amber Malt Crisp	0.15 kg (3.2%)	72.8 %	73
Ziarno	Cara Malt	0.15 kg (3.2%)	73.3 %	30
Ziarno	Crystal Light Crisp	0.3 kg (6.5%)	71.8 %	170
Ziarno	Best Ale Crisp	3.9 kg (83.9%)	80.8 %	5.75
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy barwiący	0.1 kg (2.2%)	80 %	9000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Bramling Cross	15 g	30 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling Cross	35 g	0 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pilgrim	25 g	0 min	9 %