

## Edmund Bitter (Special Bitter)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **10.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle malting - Wheat Blanc	0.2 kg (8%)	80 %	5
Ziarno	Soufflet - Pale Ale	1.6 kg (64%)	80 %	6
Ziarno	Castle malting - Arome	0.7 kg (28%)	80 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	1 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Lalbrew London English-style	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock	4 g	Gotowanie	1 min