

## English BB

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **27**
- SRM **6.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich I (Weyermann)	3 kg (58.6%)	82.23 %	17
Ziarno	Pale Malt (Weyermann)	2 kg (39.1%)	82.23 %	7
Ziarno	Amber Malt	0.12 kg (2.3%)	75 %	57

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	7 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London ESB English Style Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	Lallemand