

## English Bitter EB Z Kapi Muscle

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **29**
- SRM **6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.2 kg (96.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Boadicea	15 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	boadicea	10 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	boadicea	10 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	boadicea	50 g	1 min	5.2 %