

## Flower Storm - American Bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **47**
- SRM **7.7**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (15.4%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	6 %
Whirlpool	Ekuanot	10 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	30 ml	---