

## Modern bitter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (93.8%)	77 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.5%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.08 kg (1.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	5 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Citra	70 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Notatki

- ziarno zacierane ponad 70min do negatywnej próby jodowej wyszło 18l  
7 cze 2018, 23:08