

## Nudna Klasyka przedstawia: Bitter #2

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **31**
- SRM **10.2**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (79.2%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (9.9%)	75 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (9.9%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.025 kg (1%)	70 %	1024

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	30 min	11 %
Whirlpool	East Kent Goldings	50 g	20 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

### Notatki

- Podzielone na 2 wiadra po 6l  
FM10 - kapsel b1  
Wlp002 -kapsel b2  
4 lip 2019, 20:04