

## Nudna Klasyka przedstawia: Bitter #3

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **35**
- SRM **8.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (34.5%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (6.9%)	75 %	45
Ziarno	Crystal 120-140 EBC Thomas Fawcett	0.2 kg (6.9%)	72 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile