

## Nudna Klasyka przedstawia: Bitter #4

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **8.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (42.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.7 kg (42.4%)	81 %	8
Ziarno	crystal light simpsons	0.25 kg (15.2%)	75 %	105

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs