

## somewhat bitter

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.05 kg (1.3%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5.3%)	79 %	45
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (13.3%)	79 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	8 %
Whirlpool	Marynka	40 g	0 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale