

## Special/Best/Premium Bitter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **8.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.4%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	1 kg (17.7%)	75 %	71
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.7%)	79 %	10
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (4.4%)	85 %	---
Ziarno	Płatki Kukurydziane	0.15 kg (2.7%)	85 %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	10 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	20 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile