

## Special Bitter 02.2023

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **6.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                | 4.1 kg (87.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński        | 0.4 kg (8.5%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann<br>Caramunich 3 | 0.2 kg (4.3%)  | 76 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka         | 25 g  | 60 min | 10 %       |
| Whirlpool | Styrian Golding | 50 g  | 10 min | 3.6 %      |

### Drożdże

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