

Special Bitter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **7.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **11 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep@Ale | 2.9 kg (86.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Mep@Wheat | 0.15 kg (4.5%) | 84.7 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Cookie (bursztynowy) | 0.1 kg (3%) | 72 % | 25 |
| Ziarno | Castlemalting Cara Crystal 150 EBC | 0.2 kg (6%) | 74 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 60 min | 5.3 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 10 min | 5.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 40 g | 0 min | 5.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP051 - California Ale V Yeast | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs |