

## 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