

## Special Bitter by vettis

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **8.7**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Ale	5 kg (87.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.5%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (8.7%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.03 kg (0.5%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	70 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	7 dni	5.1 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Burzliwa: 17-16°C (8 dni)  
Cicha: 0-1°C (12 dni)  
*22 lis 2020, 21:06*