

## Standard Bitter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **7.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (78.5%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.4 kg (10.5%)	75 %	20
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (5.2%)	83 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.12 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2.6%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	5 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar