

## Strong Bitter

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **9.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (78.9%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (13.2%)	80 %	16
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.2 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Crystal	0.1 kg (2.6%)	73 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	30 g	50 min	5.5 %
Gotowanie	Phoenix	20 g	15 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs