

# Summer Bitter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **8.6**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.51 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.44 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.44 kg (10%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	10 min	6 %
Na zimno	Sybilla	25 g	3 dni	6 %
Na zimno	Marynka	13 g	3 dni	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale