Szybki bitter v2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **8.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg *(88.2%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg *(7.4%)*	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg *(2.9%)*	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg *(1.5%)*	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	40 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	20 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	12 g	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.