

# Taki sobie bitter

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **29.9**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (46.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (31.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (7.8%)	68 %	601
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	0 min	3.5 %