

Urodzinowy bitter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **22**
- SRM **5.7**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.1 kg (93%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Cookie Viking Malt | 0.154 kg (3.5%) | 72 % | 50 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.154 kg (3.5%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 50 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 30 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 10 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 2 min | 4.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 5 g | 2 min | 3.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 2 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| London English-style (ESB) | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |

Dodatki

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

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | gips | 5 g | Zacieranie | 666 min |
| Klarowanie | whirlfloc t | 2.37 g | Gotowanie | 15 min |
| Inne | pożywka do drożdży | 5 g | Gotowanie | 20 min |