

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