

## Warka siódma

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **36**
- SRM **29**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **35 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa   | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------|-------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 4 kg (100%) | 80 %       | 188 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggle             | 40 g  | 60 min | 5 %        |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 30 min | 4.7 %      |
| Gotowanie | Fuggle             | 30 g  | 15 min | 5 %        |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 5 min  | 4.7 %      |
| Na zimno  | Fuggle             | 30 g  | 4 dni  | 5 %        |

### Drożdże

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