

## #XX Best Bitter - (browar Lubrow)

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**

### 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 brzeczki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

### Notatki

- Styl: Best Bitter

Nitro Classic Ales to seria, która przeniesie Cię do angielskiego pubu, w którym prosto z pompy wypijesz klasyczny angielski Ale! Do warzenia naszej interpretacji tego stylu użyliśmy odmiany jęczmienia Maris Otter, prosto z angielskiej słodowni. To piwo nasyciliśmy azotem aby jeszcze szybciej zniknęło z Twojej szklanki. Przekonaj się jak pijalna może być wyspiarska klasyka!

Alkohol: 4,6%

Ekstrakt: 11° Plato

Chmiel: Ella (AU), Lubelski, Magnum

Pojemność: 330 ml

Skład: Woda, Słód Jęczmienny Maris Otter, Słody Jęczmienne, Chmiel, Drożdże FM11  
19 paź 2022, 10:23