

## ZBitter

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (41.7%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	35 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	3 min	8.3 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	10 g	---