

## Zwykły bitter #1 Epic

---

- Gęstość **8.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **8**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 1.5 kg (93.8%) | --- %      | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (6.3%)  | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Epic (GB) | 15 g  | 45 min | 3.7 %      |
| Gotowanie | Epic (GB) | 15 g  | 15 min | 3.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M15 Empire Ale | Ale | Suche | 5 g   | ---          |