

Bitter

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **23**
- SRM **15.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (57.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.31 kg (14.9%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.07 kg (3.4%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Brown	0.1 kg (4.8%)	72 %	180
Ziarno	Abbey Castle	0.18 kg (8.7%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.17 kg (8.2%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (2.4%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Izabella	10 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Verdant	Ale	Gęstwa	80 ml	Lallemand
---------	-----	--------	-------	-----------