

bitter

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **7.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **24.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter - Thomas Fawcett	5 kg (92.6%)	83 %	6
Ziarno	Crystal Malt Thomas Fawcett	0.4 kg (7.4%)	--- %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Goldings	37.5 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Goldings	37.5 g	10 min	5.7 %
Gotowanie	Goldings	25 g	0 min	5.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	40 ml	---