

Bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **5.1**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (88.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (5.8%)	79 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.15 kg (5.8%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles'20	20 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles'20	15 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles'20	15 g	1 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs