

bitter

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **36**
- SRM **7.9**
- Styl **Special/Best/Premium 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 **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.6 L** wody do zacierania do **77.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.5 kg (81.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (8.1%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.1 kg (5.4%)	71 %	210

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	10 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Fuggles	4 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	0 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile