

Bitter 4

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **29**
- SRM **8.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.1 kg (45.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Wheat, Torrified	0.35 kg (14.6%)	79 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.35 kg (14.6%)	74 %	118
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	13 g	60 min	10 %
Gotowanie	Goldings	15 g	5 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	1 ml	---