

## Bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **42**
- SRM **13.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 4 kg (80%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.5 kg (10%) | 71 %       | 300 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC  | 0.5 kg (10%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles            | 20 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Challenger         | 20 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Fuggles            | 20 g  | 20 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g  | 20 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | Fuggles            | 30 g  | 5 min  | 4.5 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 5 min  | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - London ESB Ale | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast Labs  |