

bitter

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **8.1**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Red Active Viking	0.2 kg (6.3%)	80 %	35
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (6.3%)	80 %	45
Ziarno	Castlemalting Crystal	0.3 kg (9.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	13 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	20 min	5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	5 min	5 %