

18 Bitter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **47**
- SRM **12.4**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (8.4%)	76 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.4%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (0.7%)	55 %	1400
Dodawany na mash out				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	24 g	60 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	36 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	18 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile