

## a

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **26**
- SRM **29.1**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (84%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.14 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (5.3%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.12 kg (2.5%)	70 %	128

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar