

Angielskie bitter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **51**
- SRM **16.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (77.3%)	80 %	5
Ziarno	caramel pils	1 kg (17.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.12 kg (2.1%)	72.8 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	25 g	60 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	English Golding	20 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	flyer	25 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	flyer	10 g	30 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	flyer	15 g	10 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Gęstwa	200 ml	Gozdawa