

Baca

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **22.9**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (54.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pale Ale | 1 kg (18.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (18.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Słód Caraaroma (R) | 0.3 kg (5.5%) | --- % | 690 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.2 kg (3.6%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 5 g | 60 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 20 g | 10 min | 5.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 25 g | 5 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Curacao | 15 g | Gotowanie | 5 min |