

Best Bitter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **8.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base e Malt	5 kg (89.9%)	80 %	7
Ziarno	Caraamber 60-80	0.2 kg (3.6%)	75 %	65
Ziarno	Crystal Rye 100-200	0.1 kg (1.8%)	80 %	180
Ziarno	Crystal Dark 420-480 Crisp	0.06 kg (1.1%)	74 %	450
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (3.6%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	10 g	2 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale