

BEST BITTER

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **7.6**
- Styl **Special/Best/Premium 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	4 kg (84.2%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.3%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (10.5%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	20 min	6.3 %
Whirlpool	East Kent Goldings	15 g	0 min	6.3 %

Drożdże

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