

Best bitter

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **33**
- SRM **5.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Clear Choice 6.5-8.5 EBC Crisp	4 kg (93%)	80 %	7.5
Ziarno	Cara 25-35 EBC Crisp	0.3 kg (7%)	73 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Challenger	10 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	5 g	5 min	7.8 %

Drożdże

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