

## Best

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **27**
- SRM **7.5**
- Styl **Standard/Ordinary 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter      | 3 kg (78.9%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.2 kg (5.3%)  | 72 %       | 236 |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.5 kg (13.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Biscuit Malt                | 0.1 kg (2.6%)  | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 20 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 30 g  | 10 min | 6 %        |
| Whirlpool | Cascade | 30 g  | 10 min | 6 %        |