

bit

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **44**
- SRM **10.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **8.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (40%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (20%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.5 kg (20%) | 79 % | 130 |
| Dodatek | kukurydza | 0.5 kg (20%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northern Brewer | 25 g | 60 min | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Northern Brewer | 25 g | 5 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|---------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Kultury | 80 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 55 min |