

Bite gary

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **32**
- SRM **12.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.5 kg (76.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (15.2%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.12 kg (6.1%)	75 %	177
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.05 kg (2.5%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	1 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	1 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	60 min	5.1 %