

Biter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **20.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **25 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.5 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	7 kg (41.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	8 kg (47.1%)	79 %	10
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (2.9%)	80 %	39
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (2.9%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (5.9%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flyer	20 g	60 min	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale