

Bitter 1

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **30**
- SRM **9.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.5 kg (62.5%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.4 kg (16.7%)	74 %	118
Ziarno	Wheat, Torrified	0.3 kg (12.5%)	79 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (8.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	30 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	2 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1968 London ESB Ale	Ale	Płynne	1 ml	Wyeast Labs