

Bitter

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **9.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **31.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	8 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (10%)	77 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (5%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (2%)	81 %	53
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.3 kg (3%)	82.5 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	80 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	40 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
British Ale M07	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's