

Bitter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **10.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (81.4%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (7%)	79 %	50
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10 %
Whirlpool	East Kent Goldings	100 g	---	5.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	---