

Bitter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **81**
- SRM **10**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (69.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (7%)	75 %	150
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (23.3%)	78 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Golding	30 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Bramling	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	5 %
Gotowanie	Golding	20 g	15 min	6.3 %
Gotowanie	Bramling	10 g	15 min	7 %
Na zimno	Fuggles	30 g	6 dni	4.2 %
Na zimno	Golding	30 g	6 dni	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis
-------------	-----	-------	------	-----------