

Bitter

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **35**
- SRM **9.8**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **24.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter castle malting	4 kg (85.1%)	83 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.3%)	79 %	50
Ziarno	Crystal castle malting	0.2 kg (4.3%)	74 %	150
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (2.1%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	5.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	6.3 %