

Bitter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **7.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

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 **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (8.1%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.01 kg (0.2%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	55 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Bramling	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	2 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---