

Bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **7.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.46 kg (52.9%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (3.6%)	75 %	160
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (3.6%)	80 %	45
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.1 kg (39.9%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Talus	10 g	1 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlflocT	3 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	15 min
Dodatek do wody do wysładzania				