

Bitter

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **7.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale - Crisp | 3.1 kg (50.8%) | 82 % | 4.5 |
| Ziarno | Pilzneńki - Viking Malt | 2 kg (32.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Crystal Extra Light - Crisp | 0.6 kg (9.8%) | 72 % | 120 |
| Ziarno | Dextrin Malt - Crisp | 0.4 kg (6.6%) | 82 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 50 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade | 150 g | 5 min | 6 % |
| Na zimno | Fuggles | 100 g | 3 dni | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand LalBrew London ESB | Ale | Suche | 11 g | Ale Yeast |