

Bitter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **7.4**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 2 kg (93%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.15 kg (7%) | 76 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Spalt | 16 g | 60 min | 6.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Tomyski | 16 g | 10 min | 3.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Tomyski | 14 g | 0 min | 3.9 % |

Drożdże

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