

## Bitter

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **15.7**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (66.7%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (23.5%)	80 %	30
Suchy ekstrakt	Spraymalt Muntons medium	0.5 kg (9.8%)	80 %	44

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Challenger	25 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	1 min	5.1 %
Na zimno	Fuggles	50 g	3 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar