

Bitter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **7.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 4 kg (85.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy 50 - Viking Malt | 0.1 kg (2.1%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.1 kg (2.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 0.5 kg (10.6%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 25 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 10 min | 5.1 % |