

Bitter#1resztkowy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **9.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.8%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (10.2%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann Monachiski I	1 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (8.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Challenger	20 g	25 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s - 04	Ale	Suche	11.5 g	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min