

bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **9.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (84.1%)	80 %	5
Ziarno	red crystal	0.06 kg (2.7%)	72 %	400
Ziarno	crystal I - Fawcett	0.1 kg (4.4%)	72 %	165
Ziarno	Płatki jęczmienne opiekane	0.2 kg (8.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook PL	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling cross	10 g	5 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	10 g	5 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	600 ml	White Labs