

## Bitter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **7**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Thomas Fawcett Halcyon | 4.3 kg (87.8%) | --- %      | 6   |
| Ziarno | Thomas Fawcett Amber   | 0.15 kg (3.1%) | --- %      | 120 |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.3 kg (6.1%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Fawcett - Crystal      | 0.15 kg (3.1%) | 70 %       | 160 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum  | 15 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Fuggles | 25 g  | 15 min | 6.3 %      |
| Gotowanie | Fuggles | 25 g  | 5 min  | 6.3 %      |
| Na zimno  | Fuggles | 50 g  | 4 dni  | 6.3 %      |

### Drożdże

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