

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