

bitter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **40**
- SRM **12.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **65 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.4 kg (97.2%)	78 %	6
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.05 kg (2%)	55 %	1300
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.02 kg (0.8%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	45 min	8.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	6.2 %
Gotowanie	Challenger	15 g	15 min	8.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	15 g	4 dni	6.2 %
Na zimno	Challenger	15 g	4 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	9 g	Safale