

Bitter

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (93.5%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carared	0.15 kg (3.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	15 min	11 %
Gotowanie	Marynka	5 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	1 min	11 %
Gotowanie	Marynka	10 g	1 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale