

Bitter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **26**
- SRM **13.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale	3.5 kg (79.5%)	--- %	0
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (6.8%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.5%)	--- %	0
Ziarno	Carafa	0.1 kg (2.3%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.3%)	55 %	985
Cukier	cukier	0.2 kg (4.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	10 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar