

Bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **42**
- SRM **13.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (80%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (10%)	71 %	300
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs