

bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **47**
- SRM **7.4**
- 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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (91.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	7.6 %
Gotowanie	Warrior	5 g	15 min	13.4 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
04	Ale	Gęstwa	100 ml	---