

Bitter

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **33**
- SRM **6.2**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Warminster - Pale malt	3.2 kg (71.1%)	81 %	4.5
Ziarno	Warminster - English Caramalt	0.8 kg (17.8%)	75 %	64.6
Ziarno	Corn, Flaked	0.25 kg (5.6%)	80 %	0.93
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (5.6%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	75 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Progress	30 g	5 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale