

Bitter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (10%)	75 %	45
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (5%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	8.4 %
Gotowanie	Challenger	10 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	15 min	4.5 %

Drożdże

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