

Bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (5.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale

Notatki

- Zacieranie
68°C - 60 min
76°C - 10 min
Gotowanie
30 g - 60 min
10 mar 2020, 08:00