

bitter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **6.9**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.75 kg (78.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (10.4%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.5 kg (10.4%) | 75 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.04 kg (0.8%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral | 15 g | 40 min | 13 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 5 min | 4.5 % |