

Bitter

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **25**
- SRM **7.7**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.2 kg (78%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.9%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (12.2%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min