

Bitter

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **47**
- SRM **6.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (85.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.37 kg (7.9%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (6.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 56 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 25 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 5 min | 4.5 % |