

Bitter [K]

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **31**
- SRM **9.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (79%)	82 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (10.6%)	73 %	120
Cukier	cukier	0.1 kg (3%)	100 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.02 kg (0.6%)	73 %	1001
Ziarno	Carabelge	0.22 kg (6.7%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	17 g	50 min	5.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	50 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	7 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	7 g	5 min	6.3 %
Whirlpool	Willamette	15 g	20 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile