

Bitter na rozpędzenie drożdży

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **9.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (77.3%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (13.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (9.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	0 min	9.4 %