

Bitter ostateczny

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **9.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

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 **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.39 kg (84.2%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.23 kg (8.1%)	74 %	118
Ziarno	Wheat, Torrified	0.2 kg (7%)	79 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Goldings	15 g	15 min	4.4 %
Gotowanie	Goldings	15 g	0 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	1.2 ml	White Labs