

Bitter[]wstępniak]

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **35**
- SRM **9.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (47.6%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (7.1%)	75 %	59
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (23.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	cookie	0.4 kg (9.5%)	80 %	40
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	20 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	26 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Tomyski	50 g	10 min	2.8 %