

Bittersweet symphony

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **24**
- SRM **7.3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Pale Ale	1 kg (48.8%)	80 %	8
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (24.4%)	75 %	43
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (24.4%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar