

Breakfast Bitter

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **30**
- SRM **11.8**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **68.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.75 kg (86.2%)	79 %	6
Ziarno	Crystal II 200	0.05 kg (5.7%)	71.1 %	200
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.04 kg (4.6%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.03 kg (3.4%)	68 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	7.5 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	2.5 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	Fuggles	2.5 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Fuggles	3.75 g	3 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	2.88 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	1.25 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	0.75 g	Zacieranie	60 min