

british ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (100%)	83 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Bullion	30 g	110 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Bullion	70 g	0 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
classic english ale yeast	Ale	Suche	15 g	---