

EBit

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **6.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.32 kg (79.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (4.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (4.8%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3.8%)	85 %	3
Dodatek	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (3.8%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	65 min	11.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	25 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale