

## Ekstrakt

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **5.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (75.6%)	90 %	7
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.9 kg (20%)	85 %	35
Cukier	Cukier	0.2 kg (4.4%)	90 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	28 g	30 min	15.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- 2.9 blg 5.6%  
Dodane 100g earl grey i 15g chinnock  
17 lip 2020, 19:42