

Karob bitter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **9.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (69.6%)	83 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (7%)	80 %	45
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.1 kg (2.3%)	72 %	49
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (1.4%)	55 %	985
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.35 kg (8.1%)	80 %	7
Dodatek	Karob	0.5 kg (11.6%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

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