

Podaj BITter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **3.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	4.2 kg (89.4%)	79 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10.6%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %