

Podstawka

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **26**
- SRM **29.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Amber	1.3 kg (44.8%)	78 %	32
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.6 kg (55.2%)	80 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	15 g	0 min	12.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	10 g	Fermentis