

PREMIUM BITTER

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **19.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (78.4%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny crystal | 0.5 kg (9.8%) | 80 % | 150 |
| Ziarno | Caramunich typ 1 weyermann | 0.5 kg (9.8%) | 79 % | 90 |
| Ziarno | special x | 0.1 kg (2%) | 68 % | 350 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 60 min | 5.8 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 7 g | Gotowanie | 15 min |