

Rettbi

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **10.9**
- Styl **Standard/Ordinary 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 **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	2 kg (46.5%)	75 %	45
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (46.5%)	80 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (7%)	73 %	80