

Ródy biter

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **36**
- SRM **11**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (75.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.8%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (3.2%)	76 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (8.6%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.065 kg (1.4%)	73 %	1001
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.035 kg (0.8%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	20 min	3.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	1 min	4.5 %