

Special bitter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **11.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (41.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (54.8%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (4.1%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	14 g	15 min	5 %
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
empire ale	Ale	Suche	10 g	---