

Steven

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **44**
- SRM **11.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- 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 | Monachijski | 2.25 kg (52.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.9 kg (20.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.85 kg (19.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (7%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 58 min | 10 % |
| Gotowanie | Bramling | 25 g | 30 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 15 g | 5 min | 5.1 % |
| Whirlpool | East Kent Goldings | 15 g | 20 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |