

Wild red bitter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **18.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking golden	5 kg (71.4%)	85 %	10
Ziarno	special x	1 kg (14.3%)	70 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	45 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	100 g	1 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Bravo	70 g	1 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wallonian II	Ale	Płynne	200 ml	the yeast bay