

Yorkshire eks

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **31**
- SRM **8.5**
- 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 **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	2 kg (72.7%)	95 %	16
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Wheat	0.5 kg (18.2%)	95 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (7.3%)	75 %	20
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.05 kg (1.8%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	29 g	70 min	7 %
Gotowanie	First Gold	20 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	First Gold	12 g	0 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale