

Yorkshire

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **7.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4 kg (87%)	78 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (4.3%)	75 %	20
Ziarno	Wheat, Torrified	0.35 kg (7.6%)	79 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.05 kg (1.1%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	70 min	7 %
Gotowanie	First Gold	25 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	12 g	0 min	7.5 %

Drożdże

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