

11A. ORDINARY BITTER

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **33**
- SRM **10.8**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.52 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66.5C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (80%)	81 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (6.7%)	70 %	4
Ziarno	Słód Heritage Crystal Malt - Simpsons Malt	0.25 kg (6.7%)	75 %	180
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.7%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	6.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	50 g	15 min	6.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	3 dni	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaSO ₄	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	1 g	Gotowanie	60 min