

11A. ORDINARY BITTER

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **30**
- SRM **10.4**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.87 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 2.5 kg (80.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.2 kg (6.5%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Słód Heritage Crystal Malt - Simpsons Malt | 0.2 kg (6.5%) | 75 % | 180 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.1 kg (3.2%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.09 kg (2.9%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 60 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 20 g | 30 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 20 g | 5 min | 6.5 % |

Drożdże

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

Dodatki

| 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 |