

ORDINARY BITTER

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **30**
- SRM **10.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale ale Maris Otter	4 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (10.5%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (5.3%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Challenger	15 g	30 min	7.6 %
Gotowanie	Challenger	15 g	15 min	7.6 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	7 dni	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól epsom	2 g	Gotowanie	60 min