

Ordinary Bitter 2023

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **30**
- 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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.8 kg (84.8%)	83 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (9.1%)	70 %	160
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (6.1%)	75 %	54

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	1 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	1 min	6.3 %

Notatki

- Profil wody: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=ZBGL4B9>

Warzenie: 18.06.

Brzezka przednia: 18 litrów, 10 BLG

Drożdże zadane: 19.06. (lallelnad windsor)

Fermentacja w temp: 17-20'C

Odferemtnowanie: do 4 BLG (26.06.)

ROZLEW

30.06.

Pierwsze 5 litrów rozlane 30.06 do PETów

Reszta do lodówki

27.07.

Rozlew 12 litrów (możliwe lekkie utlenienie)

54 g glukozy na 12 litrów piwa (1,9 vol)

3 cze 2023, 21:03