

# Ordinary Bitter 2024

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **30**
- SRM **7.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyмай zacier **60 min** w **66C**
- Wyśladzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 2.1 kg (86.4%) | 83 %       | 6.5 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.22 kg (9.1%) | 70 %       | 160 |
| Ziarno | Amber Malt        | 0.07 kg (2.9%) | 75 %       | 54  |
| Ziarno | Biscuit Malt      | 0.04 kg (1.6%) | 79 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 28 g  | 60 min | 4.6 %      |
| Gotowanie                 | Fuggles            | 10 g  | 15 min | 5 %        |
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 10 g  | 15 min | 4.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles            | 11 g  | 1 min  | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 12 g  | 1 min  | 4.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g   | Gotowanie | 13 min |

## Notatki

- WODA: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=9F5X1Z1>

Ekstrakt brzezki przedniej: 8,6/8,7 BLG

Chmienie bezpośrednio do gara

Ostatnia dawka równo z wyłączeniem palnika + 5 minut bez chłodzenia, potem włączona chłodnica

Brzezka nastawna:

12,5 litra, 9,9 BLG

Drożdże zadane 30.01. ok 11/12 godz

Fermentacja w pełni: 31.01. ok 11:00 (15 stopni w lodówce ze sterownikiem)

31.01 - 15°C

01.02. - ok 15°C do 11:00 / 15,5°C / wieczorem 16°C

02.02. - cisza brak bulkania - 16°C -> 17°C

03.02 - 17°C (wyjazd do WW)

04.02 - 17°C (wyjazd do WW)

05.02 - 17°C (wyjazd do WW) - 3,9 BLG

06.02 - gęstwa zebrana na WWA e15. - 17,5°C - 3,9 BLG -> na cichą

CICHA:

07.02 - 18°C -> 18,5°C

08.02 - 18 - 19°C

09.02 - 18,2 - 18,7°C

Potem 19-19, 5°C

27.03. - 3,3 BLG butelkowanie 12l / 46g cukru

28 sty 2024, 20:34