

Ordinary Bitter (OB)

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **35**
- SRM **11.4**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Maris Otter	3.8 kg (80.5%)	75 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.3 kg (6.4%)	74 %	158
Ziarno	Weyermann - Carared	0.27 kg (5.7%)	75 %	50
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (3.2%)	79 %	50
Ziarno	Thomas Fawcett Brown Malt	0.15 kg (3.2%)	75 %	200
Ziarno	Special W	0.05 kg (1.1%)	75 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Goldings	30 g	60 min	4.4 %
Gotowanie	Goldings	10 g	60 min	3.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.2 %
Gotowanie	Goldings	10 g	30 min	3.1 %
Gotowanie	Goldings	10 g	5 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	-------	------------

Notatki

- 05/10/2023 - warzenie
18/10/2023 - na cichą
24/10/2023 - butelkowanie, 4 BLG, +50g glukozy
6 paź 2023, 20:42