

1# Standard Bitter

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **9.9**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter Pale Ale	2.5 kg (83.3%)	80 %	8
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.5 kg (16.7%)	72.8 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	25 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale