

11A. ORDINARY BITTER

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **32**
- SRM **6.2**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.42 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.5C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (77.9%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.35 kg (9.1%)	75 %	59
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (7.8%)	70 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5.2%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %
Whirlpool	Fuggles	40 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaSO4	2 g	Gotowanie	60 min

Czynnik do wody	CaCl ₂	1 g	Gotowanie	60 min
-----------------	-------------------	-----	-----------	--------