

## 11A. ORDINARY BITTER

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **30**
- SRM **10.4**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.87 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

### Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (80.9%)	81 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (6.5%)	70 %	4
Ziarno	Słód Heritage Crystal Malt - Simpsons Malt	0.2 kg (6.5%)	75 %	180
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (3.2%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.09 kg (2.9%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	30 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	5 min	6.5 %

### Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaSO <sub>4</sub>	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub>	1 g	Gotowanie	60 min