

# Ordinary Bitter

- Gęstość **9 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **10.3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (62.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (31.2%)	80 %	18
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (6.2%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.01 kg (0.3%)	50 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Minstrel	30 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Minstrel	20 g	15 min	4.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	0 min

Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min
------------	------------	-----	-----------	--------

### Notatki

- Burzliwa 18oC 7 dni  
Ciacha 20oC 8 dni  
*28 paź 2016, 01:40*