

ORDINARY BITTER -10 BLG

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU ---
- SRM **6.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (87.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.6%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (4.5%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Target	15 g	60 min	8 %
Zacieranie	Endeavour	20 g	15 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale