

Ordinary Bitter

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **30**
- SRM **7.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.76 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (74.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pale Ale - Maris Otter | 1 kg (18.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Crystal 150 | 0.37 kg (6.9%) | 78 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 20 g | 40 min | 7 % |
| Gotowanie | Fuggles | 32 g | 25 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 24 g | 5 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Challenger | 36 g | 4 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |