

# 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