

Ordinary Bitter

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **27**
- SRM **7.9**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (71.1%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.24 kg (10%)	72.8 %	75
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (12.6%)	79 %	16
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.1 kg (4.2%)	83 %	5
Ziarno	Special B Castle	0.05 kg (2.1%)	70 %	290
Special B Castlemalting				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	6 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	6 g	5 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	10 g	5 dni	5.1 %
Na zimno	Fuggles	10 g	5 dni	4.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	5.75 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	65 min
Czynnik do wody	Mech irlandzki	2.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Primary fermentation - 8 days +/-
Secondary fermentation - 8 days +/-

Bottled with 2,37g of sugar per 0,5l of beer

Based on:

[https://wiki.piwo.org/Standard/Ordinary_Bitter,_Łukasz_Kantor_\(kantor\)](https://wiki.piwo.org/Standard/Ordinary_Bitter,_Łukasz_Kantor_(kantor))
5 gru 2020, 09:41