

ORDINARY BITTER

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **30**
- SRM **10.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Fawcett - Pale ale Maris Otter | 4 kg (84.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.5 kg (10.5%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.25 kg (5.3%) | 72 % | 180 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 20 g | 60 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Challenger | 15 g | 30 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Challenger | 15 g | 15 min | 7.6 % |
| Na zimno | East Kent Goldings | 50 g | 7 dni | 6.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Windsor Ale | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Sól epsom | 2 g | Gotowanie | 60 min |