

# Ordinary Bitter

---

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **25**
- SRM **5.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.8 kg (85.7%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.2 kg (9.5%)	75 %	39
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (4.8%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	15 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	1 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	1 min	4.6 %