

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 % |