

Ordinary Bitter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **9.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.65 kg (89.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 80L | 0.15 kg (8.1%) | 74 % | 158 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.05 kg (2.7%) | 70 % | 128 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | East Kent Goldings | 14 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 3 g | 30 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 2 g | 1 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Wyeast - London ESB Ale | Ale | Płynne | 20 ml | Wyeast Labs |