

## 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