

ordinary bitter

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.2 kg (100%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 6 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 6 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 6 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 6 g | 5 min | 4.5 % |