

Ordinary Bitter

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **28**
- SRM **8.3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	3.6 kg (90%)	80.5 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (7.5%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Brown	0.1 kg (2.5%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs