

## Ordinary Bitter (Homebeer)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **7.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (89.3%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.8%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	2 min	6 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis