

## Ordinary Bitter na lenia - 10,5 Blg (Homebeer)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **7.8**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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 **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 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	5 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	18 g	30 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	2 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

### Notatki

- Dać 14 L wody do wystadzania.

4 cze 2019, 14:56