

# Ordinary Bitter na lenia

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **8.8**
- Styl **Specjalty Beer**

## 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 **3.5 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 **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 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	30 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	5.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	3.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	2 min	6.9 %

## Drożdże

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