

Ordynarny bitter

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **28**
- SRM **8.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	2.5 kg (86.2%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (6.9%)	70 %	160
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (6.9%)	75 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	1 min	4.5 %