

# Ordynarny bitter

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **8.1**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Fawcett - Maris Otter | 5 kg (84.7%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Fawcett - Crystal     | 0.5 kg (8.5%) | 70 %       | 160 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.4 kg (6.8%) | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 70 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 1 min  | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 400 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|------------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 10 g  | Fermentacja cicha | 10 dni |