

Ordynarny Bitter

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **25**
- SRM **6.3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3.2 kg (89%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.075 kg (2.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.02 kg (0.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	13 g	30 min	12 %
Gotowanie	Challenger	20 g	10 min	8 %
Whirlpool	Challenger	20 g	10 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile