

# Ordynarny Gorzki

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **7.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (90.9%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (9.1%)	74 %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	18 g	60 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	10 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	10 min	4.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis