Powolniak

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **31**
- SRM **9.4**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wysładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter	3 kg *(87%)*	80 %	6
Ziarno	Pale Crystal Thomas Fawcett & Sons	0.4 kg *(11.6%)*	73 %	90
Ziarno	Chocolate Thomas Fawcett & Sons	0.05 kg *(1.4%)*	72 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	30 g	60 min	8.1 %
Whirlpool	Northdown	20 g	10 min	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- https://byo.com/article/ordinary-bitter-style-profile/
  20 mar 2018, 22:38

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.