

# Ordinary Bitter 2024

- Gravity **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **30**
- SRM **7.5**
- Style **Standard/Ordinary Bitter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **8.5 liter(s)**
- Total mash volume **10.9 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **8.5 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Sparge using **12.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Maris Otter Crisp	2.1 kg (86.4%)	83 %	6.5
Grain	Fawcett - Crystal	0.22 kg (9.1%)	70 %	160
Grain	Amber Malt	0.07 kg (2.9%)	75 %	54
Grain	Biscuit Malt	0.04 kg (1.6%)	79 %	45

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	28 g	60 min	4.6 %
Boil	Fuggles	10 g	15 min	5 %
Boil	East Kent Goldings	10 g	15 min	4.6 %
Aroma (end of boil)	Fuggles	11 g	1 min	5 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	12 g	1 min	4.6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Windsor Ale	Ale	Dry	11 g	Danstar

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Fining	Mech irlandzki	3 g	Boil	13 min
--------	----------------	-----	------	--------

## Notes

- WODA: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=9F5X1Z1>

Ekstrakt brzezki przedniej: 8,6/8,7 BLG

Chmilenie bezpośrednio do gara

Ostatnia dawka równo z wyłączeniem palnika + 5 minut bez chłodzenia, potem włączona chłodnica

Brzezka nastawna:

12,5 litra, 9,9 BLG

Drożdże zadane 30.01. ok 11/12 godz

Fermentacja w pełni: 31.01. ok 11:00 (15 stopni w lodówce ze sterownikiem)

31.01 - 15°C

01.02. - ok 15°C do 11:00 / 15,5°C / wieczorem 16°C

02.02. - cisza brak bulkania - 16°C -> 17°C

03.02 - 17°C (wyjazd do WW)

04.02 - 17°C (wyjazd do WW)

05.02 - 17°C (wyjazd do WW) - 3,9 BLG

06.02 - gęstwa zebrana na WWA e15. - 17,5°C - 3,9 BLG -> na cichą

CICHA:

07.02 - 18°C -> 18,5°C

08.02 - 18 - 19°C

09.02 - 18,2 - 18,7°C

Potem 19-19, 5°C

27.03. - 3,3 BLG butelkowanie 12l / 46g cukru

Jan 28, 2024, 8:34 PM