

# Englishman in New York

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **39**
- SRM **40.4**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Jęczmień palony                        | 0.1 kg (1.6%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Fawcett - Chocolate                    | 0.5 kg (8.1%)  | 70 %       | 1200 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal                 | 0.5 kg (8.1%)  | 71 %       | 300  |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1.5 kg (24.2%) | 80 %       | 20   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński                    | 3 kg (48.4%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Płatki owsiane                         | 0.6 kg (9.7%)  | 85 %       | 3    |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 30 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Simcoe | 50 g  | 2 dni  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 120 ml | Safale       |