

Absztyfikant

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (78.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1.2 kg (21.1%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 10 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 25 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 25 g | 5 min | 15 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g | 15 min | 10 % |
| Whirlpool | Galaxy | 25 g | 15 min | 15 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 5 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 5 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP007 - Dry English Ale Yeast | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs |

Notatki

- Nie ma London Ale III w sklepach :(
22 mar 2017, 20:58