

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadź 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