

# Englishman in Zduńska Wola

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **23.4**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp Best Ale	1.5 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Crisp Brown	1 kg (32.3%)	83 %	130
Ziarno	Crisp Extra Light	0.2 kg (6.5%)	75 %	110
Ziarno	Strzegom Karmel 400	0.2 kg (6.5%)	75 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	10 min	5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

## Notatki

- 200g Crispa czekoladowego do wyszadzania

Warzenie 19.04.2024, BLG początkowe 12  
Butelkowanie 14.05.2024, BLG końcowe 4,5

Nagazowanie 2.0 vol  
19 kwi 2024, 12:36