

# Hyndman

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **25**
- SRM **15.6**
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter (Fawcett)	2.5 kg (86.2%)	85 %	6
Ziarno	Pale Chocolate (Fawcett)	0.2 kg (6.9%)	70 %	600
Ziarno	Special X (BestMalz)	0.1 kg (3.4%)	65 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling Cross	20 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling Cross	10 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling Cross	10 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling Cross	10 g	10 min	4 %
Whirlpool	Bramling Cross	10 g	20 min	4 %
Na zimno	Bramling Cross	40 g	3 dni	4 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
B4 English Ale	Ale	Suche	10 g	Bulldog