

London ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **5.2**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.8 kg (79.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.7 kg (14.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (6.3%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Perle | 25 g | 15 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle | 30 g | 0 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| S04 | Ale | Suche | 11 g | M |