

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