

London-Ale

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **8.1**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Halycon Pale Ale	7.4 kg (91.5%)	78 %	6
Ziarno	Pale Caramalt	0.64 kg (7.9%)	68 %	10
Cukier	sacharoza	0.05 kg (0.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	150 g	60 min	5.5 %