

## London Calling (Best Bitter)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **23.6**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	2 kg (41.7%)	80 %	8
Ziarno	Słód monachijski	1.5 kg (31.3%)	80 %	14
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10.4%)	79 %	45
Ziarno	Słód karmelowy	0.3 kg (6.3%)	80 %	150
Ziarno	Słód prażony	0.5 kg (10.4%)	80 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	45 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	25 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	5 min	6 %
Whirlpool	Fuggles	20 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Notatki

- 0,5 kg słoðu PALE ALE prażone w piekarniku prze 30 min w temperaturze 180 st.  
*5 kwi 2023, 20:05*