

## London Evening

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **24.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (18.2%)	85 %	7
Ziarno	Carared	1 kg (18.2%)	75 %	39
Ziarno	Caramunich II Malt	0.5 kg (9.1%)	73 %	110
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (36.4%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich III	0.5 kg (9.1%)	73 %	140
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (9.1%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %
Na zimno	Flyer	30 g	4 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale