

# London Fog Ipa

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **29**
- SRM ---

## 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 **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Bestmalz	5 kg (73.5%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny Bestmalz	1 kg (14.7%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chinook	15 g	40 min	11.7 %
Gotowanie	chinook	15 g	10 min	11.7 %
Gotowanie	citra	20 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	citra	100 g	0 min	12.9 %