

# London Pub Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **4.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **20 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **20C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **20C**
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (76.3%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.4 kg (8.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (12.4%)	81 %	6
Ziarno	Cara Gold	0.15 kg (3.1%)	75 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	10 g	90 min	12 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	5.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	3 g	Gotowanie	20 min