

## Londyńczycy

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **13**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68.5C**
- Wystadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.6 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (6.7%)	80 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.6 kg (13.3%)	72 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	10 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Admiral	10 g	15 min	14.3 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	1 min	4.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	1 min	5.5 %
Whirlpool	Kent Goldings	20 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Fuggles	20 g	5 dni	4.5 %

### Drożdże

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

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min