

# Pseudo Fullers London Pride

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **9.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (89.3%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.6 kg (10.7%)	72 %	160

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Challenger	10 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Northdown	10 g	15 min	8.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Whitbread Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs