

# Turek z Londynu

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **18.5**
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2%)	68 %	1202
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (9.8%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (9.8%)	72 %	180

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlflock	1.25 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa Coldbrew	100 g	Fermentacja cicha	3 dni

### Notatki

- słód czekoladowy to będzie Fawcett, ale nie znalazłem w bazie, tak jak whirlflocka (wrzucę pół tabletki).

Coldbrew: 100g w 400 ml wody, zostawione na 24 godziny  
21 mar 2018, 15:03