

#10 American Brown Ale BIAB

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **24**
- SRM **26.5**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **74C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (30.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.83 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (40.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	22 g	60 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale