

#139 American Brown Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **15.2**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **72.5 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72.5C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (77.6%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.41 kg (16.7%)	70 %	128
Ziarno	Special W	0.14 kg (5.7%)	73 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	15 min	14 %
Na zimno	Ekuanot	70 g	9 dni	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	5 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.04 g	Gotowanie	12 min
Inne	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	9 dni