

#34 American Brown Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **22.9**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (80.6%)	81 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.1%)	79 %	45
Ziarno	Chocolate fawcett	0.25 kg (4%)	60 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	45 min	6.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	45 min	16.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	16.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	0 min	16.8 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile