

64. British Brown Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **11.5**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (15.7%)	70 %	128
Ziarno	Cookie viking	0.15 kg (5.9%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis

Notatki

- 28.03 - Z rana dodane drożdże, jakieś 16 stopni.
29.03 - fermentacja przy uchylonym wieku, widać już pokrywę piany więc jest dobrze. 17 stopni.
29.03 - wieczór, 18 stopni, piany jakieś szczątki, wydaje się mniej niż rano.
- 14.04 - przelane na cichą, w smaku ok, lekko kwaskowate, orzechowe, dość wytrawne ale pełne. W aromacie orzechy laskowe, lekka kawa typu inka. Fajnie. Odfermentowanie 8,5 brix.
- 25.04- trzymane w zimnie, stawiam na 10 stopni. Dodane 35g kawy brazylia santos oblanej 15g burbon wild turkey, mieszane przez 3-5 minut. część burbonu odlana i ziarna trafiły do piwa w całości. Planowo na 48h.
- 27.04 - trzymane w zimnie, około 12 stopni. Zabutelkowane, 4g/litr. Bardzo smaczne i genialnie pachnie, w posmaku lekka kwaśność. Może ciut za dużo kawy. Kawowo-czekoladowo-orzechowe.
29 mar 2018, 09:58