

## Ale Brąz

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **18.3**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (72.5%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.7 kg (10.1%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.5 kg (7.2%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.9%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 0.5 kg (7.2%)  | 80 %       | 4    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger         | 40 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 1 min  | 5.1 %      |