

American Brown Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **23.5**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.8 kg (11.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (11.8%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.4%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	1 kg (14.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	-------	------------------