

British Brown Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **16.7**
- Styl **American 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 **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (81.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (6.5%)	73 %	120
Ziarno	Carahell	0.1 kg (3.2%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (3.2%)	70 %	49
Ziarno	Castle Cafe	0.18 kg (5.8%)	75.5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis