

## Brown Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **22.6**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 1.6 kg (66.7%)  | 80.5 %     | 6   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann      | 0.45 kg (18.7%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Caraaroma                 | 0.2 kg (8.3%)   | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate  | 0.15 kg (6.2%)  | 71 %       | 600 |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | East Kent Goldings | 12 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie        | East Kent Goldings | 15 g  | 15 min | 5.1 %      |
| Gotowanie        | East Kent Goldings | 10 g  | 5 min  | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|      |              |     |           |        |
|------|--------------|-----|-----------|--------|
| Inne | chłodnica ;) | 1 g | Gotowanie | 11 min |
|------|--------------|-----|-----------|--------|