

Brown Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **10.6**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Cukier trzcinowy	0.5 kg (12.8%)	100 %	5
Płynny ekstrakt	Profimator Dark Malt	1 kg (25.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	0.7 kg (17.9%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (43.6%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	15 min	5 %
Gotowanie	Ahtanum	8 g	5 min	5 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Drożdże użyte w 2gim pokoleniu po warce z West Coast Ipa
10 wrz 2017, 22:31