

BROWN ALE #2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **13.9**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **381.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **490.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Fawcett	90 kg (82.6%)	80 %	6.25
Ziarno	Crystal Fawcett	5 kg (4.6%)	70 %	162.5
Ziarno	Brown Fawcett	12 kg (11%)	70 %	187.5
Ziarno	Pale Chocolate Fawcett	2 kg (1.8%)	70 %	625

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	114 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Magnat	300 g	60 min	16.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

Notatki

- Zgłoszenie 11.5°P
24 mar 2025, 23:17