

Brown Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **25.8**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **58.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.25 kg (67.7%)	78 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.6 kg (12.5%)	75 %	45
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (10.4%)	81 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.2%)	60 %	1000
Ziarno	Caramunich Malt	0.25 kg (5.2%)	71.7 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	16 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	16 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Odżywka drożdży	2 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	2.5 g	Gotowanie	15 min