

Brown Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **15**
- SRM **20.5**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Monach I	0.8 kg (22.8%)	78 %	14
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (17.1%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (17.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.15 kg (4.3%)	65 %	1050
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.1 kg (2.8%)	75 %	62
Ziarno	Castlemalting Chateau Biscuit	0.15 kg (4.3%)	77 %	50
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.11 kg (31.6%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	105 ml	Lallemand
----------------------	-----	--------	--------	-----------

Notatki

- wysłodziny z Porteru nr 50
22 sty 2020, 11:21