

Brown ale II

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **15.6**
- Styl **Southern English Brown**

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 **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mild Malt	4 kg (82.5%)	80 %	8
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (6.2%)	75 %	2
Ziarno	Crystal II 200	0.25 kg (5.2%)	71 %	200
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (4.1%)	70 %	175
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.1%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1968 - London ESB Ale	Ale	Płynne	250 ml	Wyeast Labs