

Brown Ale_v2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **10.5**
- Styl **Northern English 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (6.9%)	70 %	128
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.2 kg (3.4%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis