

English Brown Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **17.4**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.4 kg (82.2%)	83 %	6
Ziarno	Cara Gold	0.07 kg (2.4%)	75 %	120
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (10.3%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (5.1%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	18 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis