

# Grzegorz Brown

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **17.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Maris Otter Crisp              | 2.5 kg (83.6%) | 83 %       | 6    |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L     | 0.3 kg (10%)   | 74 %       | 100  |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.15 kg (5%)   | 70 %       | 450  |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye      | 0.04 kg (1.3%) | 20 %       | 1000 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g  | 60 min | 4.5 %      |

## Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |