

## Kiedys to było

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **64**
- SRM **21.7**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 8.5 kg (92.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Caraaroma            | 0.5 kg (5.4%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.2 kg (2.2%)  | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Topaz  | 25 g  | 90 min | 15 %       |
| Gotowanie | Galaxy | 20 g  | 90 min | 15 %       |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Whirlpool | Simcoe | 10 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Na zimno  | Simcoe | 30 g  | 2 dni  | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g  | Fermentis    |