

LEM | Brown Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **13.4**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (70.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (10.1%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (8.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (5.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4%)	70 %	690
Dodawany na ostatnie 10 min zacierania				
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	0.1 kg (2%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Palisade	20 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	10 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Gęstwa	1000 ml	Mangrove Jack's