

NO. 17 Brown'ie

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **9.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (72.9%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Vienna Malt	1 kg (20.8%)	77.5 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.15 kg (3.1%)	70 %	128
Ziarno	arome	0.1 kg (2.1%)	70 %	100
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.05 kg (1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lomik	50 g	45 min	4 %