

## Northern English Brown

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **12**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise      | 2 kg (80.3%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Barley, Flaked                 | 0.2 kg (8%)     | 70 %       | 4   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L     | 0.075 kg (3%)   | 74 %       | 79  |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.15 kg (6%)    | 70 %       | 128 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate       | 0.065 kg (2.6%) | 71 %       | 600 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 26 g  | 60 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - London ESB Ale | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs  |