

Nut Brown Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **21.7**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (68.2%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.8 kg (18.2%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (9.1%)	72 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.5%)	70 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	11 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	25 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	5 min	6 %