

## #130 British Brown Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **15.1**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **72.5 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (75.3%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.6 kg (20.5%)	70 %	128
Ziarno	Special W	0.12 kg (4.1%)	73 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	55 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles	23 g	20 min	5.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	120 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min