

#20 American Brown Ale Battle

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **42.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (71.2%)	70 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.7 kg (11.9%)	70 %	1300
Ziarno	Karmelowy ciemny	1 kg (16.9%)	70 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	3 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min