

#25 English Brown Ale

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **22.1**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Strzegom Pilzneński	5 kg (84.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.7%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (1.7%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (1.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	5 min	4.5 %