

## #28 - ABA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **26**
- SRM **12.6**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.6 kg (63.4%)	80 %	8
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (24.4%)	77 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.45 kg (11%)	74 %	158
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (1.2%)	60 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	14 g	75 min	6 %
Gotowanie	Cascade	14 g	45 min	6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	14 g	10 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	7 g	2 dni	11 %
Na zimno	Cascade	21 g	2 dni	6 %