

#43 English Brown Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **18.4**
- Styl **Northern English Brown Ale**

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 **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3.44 kg (83.3%)	83 %	7
Ziarno	Amber Malt	0.21 kg (5.1%)	75 %	70
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.35 kg (8.5%)	74 %	170
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.13 kg (3.1%)	1 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs