

66. British Brown Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **13**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale malt	2 kg (38.8%)	80 %	5
Ziarno	Golden Ale Viking	2 kg (38.8%)	85 %	12
Ziarno	Cookie viking	0.4 kg (7.8%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Brown	0.35 kg (6.8%)	72 %	180
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (1.9%)	75.5 %	480
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5.8%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	22 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Whirflock
Zapewne kawa.

Warzenie 06.05, 21 litrów, 13blg, schłodzone z trudem do 22 stopni

07.05 - wieczór, zeszło aż do 12 stopni, napowietrzono i zadane zrehydratyzowane US-05.
07.05 - 12
08.05 - 14
09.05 - 14
10.05 - 16
11.05- 20 z rana, potem 22. Wieczorem wystawione poza pudło, do którego trafiła owsiana ipa.
12.05 - 24 z rana ;/
13.05 - 24

Piwo przeleżało niestety przez upały na drożdżach.

04.06 - rano schłodzone, w nocy dodane 80g kawy brasil Yellow bourbon + 40g namoczonych w Wild Turkeyu płatków debowych mocno opiekanych amerykańskich.
6 maj 2018, 13:32