

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **15.7**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	fawcett - Maris Otter	3 kg (77.5%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.36 kg (9.3%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (6.5%)	72 %	150
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (5.2%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.06 kg (1.6%)	74 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	90 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs