

## 93 NUT

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **16**
- SRM **10.5**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **81.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 77C**
- Wyszładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.9 kg (65.8%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1.3 kg (21.9%)	79 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.4%)	80 %	2
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.23 kg (3.9%)	70 %	128

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	21 g	90 min	7 %
Zacieranie	Northdown	14 g	20 min	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	10 ml	White Labs