

Aba

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **39**
- SRM **17.7**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (54.5%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (27.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.7 kg (12.7%)	70 %	300
Ziarno	Crystal II 200	0.3 kg (5.5%)	71 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	5 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	40 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	5 g	35 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %