

Aba

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **44**
- SRM **21.2**
- Styl **American 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **35 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (45.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (10.9%)	70 %	300
Ziarno	Crystal II 200	0.5 kg (9.1%)	71 %	200
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (34.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	35 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	25 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	5 g	5 min	7 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---