

ABAle

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **22.2**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.5 kg (32.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (26.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.9 kg (24.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.9 kg (11.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.25 kg (3.3%) | 70 % | 900 |
| Ziarno | Black (Patent) Malt | 0.1 kg (1.3%) | 55 % | 1350 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 20 g | 15 min | 10 % |

| | | | | |
|-----------|---------|------|-------|-----|
| Whirlpool | Motueka | 10 g | 5 min | 7 % |
|-----------|---------|------|-------|-----|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |