

## Ale Brąz v2 (jaśniejsze)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **16.1**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (7.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	1 min	11 %
Zacieranie	izabela	25 g	50 min	6 %
Whirlpool	Oktawia	25 g	20 min	7.1 %
Na zimno	izabela	75 g	10 dni	6 %