

# American Brown Ale #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **18.6**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	3.5 kg (62.5%)	80 %	6
Ziarno	wiedeński Viking Malt	0.5 kg (8.9%)	79 %	9
Ziarno	Cara Gold Castle Malting	0.3 kg (5.4%)	78 %	120
Ziarno	caramel pale - Viking Malt	0.3 kg (5.4%)	75 %	8
Ziarno	brown Fawcett	0.3 kg (5.4%)	72 %	200
Ziarno	Caffe Castle Malting	0.3 kg (5.4%)	75.5 %	500
Ziarno	Płatki owsiane pełnoziarniste błyskawiczne	0.4 kg (7.1%)	70 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga (Polishhops) - granulata	10 g	100 min	10 %
Gotowanie	Idaho 7 (Usa Hops)	14 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7 (Usa Hops)	14 g	5 min	12 %

Na zimno	Idaho 7 (Usa Hops)	28 g	3 dni	12 %
----------	--------------------	------	-------	------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kreda	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% wysładzanie	2 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=BD3XNXL>  
 Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO  
 78.4 0.0 131.0 97.2 57.2 105.139  
 Mash pH \*: 5.56  
 SO42-/Cl- ratio: 0.6 Very Malty  
 16 paź 2019, 12:40