

# American Brown Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **26**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.7 kg (72.5%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.8 kg (15.7%)	79 %	45
Ziarno	caramunich II	0.3 kg (5.9%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (2.9%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6.7 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	25 min	13.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	0 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6.7 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	3 dni	13.8 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile