

# American Brown Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **15.9**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	2.5 kg (84.9%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.2 kg (6.8%)	74 %	158
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.14 kg (4.8%)	74 %	118
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.07 kg (2.4%)	71 %	600
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.035 kg (1.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	30 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Willamette	30 g	5 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs