

# American Brown Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **20.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (78.6%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (7.9%)	71 %	300
Ziarno	Extra black	0.08 kg (2.5%)	65 %	1400
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.25 kg (7.9%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	8.4 g	15 min	10 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6.6 g	Fermentis

## Notatki

- Przepis z: <http://www.greatfermentations.com/fall-down-american-brown-ale-recipe/>  
13 lut 2019, 21:47