

American Brown Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **21.6**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.4 kg (85.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.25 kg (8.9%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy | 0.15 kg (5.4%) | 73 % | 1001 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 15 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Chinook | 20 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 3 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kreda | 2 g | Zacieranie | 60 min |