

American Brown Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **26.9**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (39.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	2 kg (31.3%)	80 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.8%)	78 %	400
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (7.8%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.2 kg (3.1%)	70 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.8 %

Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentis