

American Brown Ale #2 CCC

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **15.5**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (80.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.2 kg (7%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (7%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.1 kg (3.5%)	71 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.05 kg (1.8%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile