

American Brown Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **27**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **51 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **37.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (78.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (3.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann caramunich	0.5 kg (3.9%)	79 %	80
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (3.9%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	1 kg (7.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (2%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	45 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	45 min	10 %
Gotowanie	Willamette	15 g	15 min	5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Willamette	20 g	5 min	5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	10 dni	10 %

Na zimno	Willamette	15 g	10 dni	5 %
----------	------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	2.5 g	Gotowanie	15 min