

# American Brown Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **19.2**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4 kg (69%)	83 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (17.2%)	80 %	20
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.2 kg (3.4%)	60 %	900
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (10.3%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	7 %
Whirlpool	Willamette	50 g	10 min	5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	10 min	7 %