

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 % |