

# American Brown Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **24**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (16.7%)	78 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Pale Cookie Viking	0.25 kg (8.3%)	80 %	30
Ziarno	Crystal II 200	0.2 kg (6.7%)	71 %	200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	CastleMalting Kawowy	0.15 kg (5%)	77 %	250

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	17.6 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	8.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	12.5 %
Whirlpool	Warrior	25 g	0 min	17.6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	8.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

## Notatki

- Czekoladowy i kawowy na mashout  
*9 mar 2020, 13:01*