

# American Brown Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **24.9**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 100	0.2 kg (3.4%)	--- %	100
Ziarno	Strzegom Karmel 400	0.3 kg (5.2%)	--- %	400
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (3.4%)	75 %	65
Ziarno	Barwiący	0.3 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Viking malt - Carmel Pale	0.3 kg (5.2%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	65 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	65 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	4 g	35 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	35 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	20 min