

AMERICAN BROWN ALE

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **26**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (37.3%)	79 %	6
Ziarno	Amber Malt	0.4 kg (6%)	75 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (6%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich II	0.4 kg (6%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Chocolate	0.15 kg (2.2%)	75 %	900
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (37.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	45 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	45 min	10 %
Gotowanie	Willamette	15 g	15 min	5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Willamette	20 g	2 min	5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	2 min	10 %
Na zimno	Mosaic	35 g	7 dni	10 %
Na zimno	Willamette	15 g	7 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	120 ml	Wyeast Labs