

# American Brown Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **19.9**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt      | 2.35 kg (83.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann Special W       | 0.25 kg (8.9%)  | 73 %       | 280 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30        | 0.1 kg (3.6%)   | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) Crisp | 0.1 kg (3.6%)   | 73 %       | 887 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Mosaic                 | 20 g  | 2 min  | 10 %       |
| Gotowanie | Willamette             | 20 g  | 0 min  | 5 %        |
| Na zimno  | Cascade                | 20 g  | 3 dni  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 350 ml | Fermentum Mobile |