

# American Brown Ale

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **25.5**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (31.9%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.13 kg (4.2%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (6.4%)	75 %	150
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1.8 kg (57.5%)	70 %	128

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %