

# American Brown Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **29.9**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 77C**
- Wyszadzaj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (49.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (24.7%)	78 %	18
Ziarno	Caraaroma	0.75 kg (18.5%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.9%)	77 %	26
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (2.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus	15 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Talus	35 g	15 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zappa	25 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Zappa	25 g	3 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP519 Stranda Kveik	Ale	Płynne	100 ml	White Labs