

American Brown Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **33**
- SRM **23.1**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (73.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.4%)	81 %	53
Ziarno	Fawcett - Brown Malt	0.5 kg (7.4%)	72 %	180
Ziarno	Weyermann - Caramunich II	0.5 kg (7.4%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.15 kg (2.2%)	74 %	350
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (2.2%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	45 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	45 min	10 %
Gotowanie	Willamette	15 g	15 min	5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Willamette	15 g	1 min	5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	1 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min