

American Brown Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **26.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (53.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (21.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.7 kg (14.9%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (4.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (6.4%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 45 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 10 g | 30 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|----------|--------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Płynne | 0.125 ml | Wyeast Labs |