

# American Brown Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **18.6**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (26.8%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (8.9%)	73 %	80
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (8.9%)	72 %	180
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.8%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	3 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis