

## American Brown Ale (MP)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **25.1**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.63 kg (79.6%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 75L	0.83 kg (14.3%)	74 %	161
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (3.4%)	60 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.6%)	65.2 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	19.17 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	9.58 g	---