

American Brown Ale #TrojmiejskieBitwyPiwne

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **22.8**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (47.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (15.9%)	82 %	14
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (15.9%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (15.9%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (4.8%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	50 g	1 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis