

American / English Brown Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **17.8**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 6.36 kg (86%) | 86 % | 5.3 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 60L | 0.888 kg (12%) | 73.5 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.148 kg (2%) | 71.9 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Golding | 26.8 g | 90 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 26.8 g | 90 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Golding | 5 g | 15 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 15 g | 15 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Golding | 5 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Płynne | 150 ml | Wyeast Labs |