

American RYE BROWN ALE

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **25.3**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Extra	1 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (44.4%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (5.6%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	20 g	40 min	15.4 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	11 g	---