

# Ashes of the Past

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **23**
- SRM **15.2**
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (83.5%)	81 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (5.2%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.36 kg (7.5%)	72 %	236
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.18 kg (3.8%)	60 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	37 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Golding	18 g	15 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum	1.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	0.3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Epsom Salt	1.3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kosher Salt	1.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gypsum	0.9 g	Gotowanie	90 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	0.2 g	Gotowanie	90 min
Czynnik do wody	Epsom Salt	0.8 g	Gotowanie	90 min
Czynnik do wody	Kosher Salt	0.9 g	Gotowanie	90 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid	2.8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid	3.2 g	Gotowanie	90 min

## Notatki

- Woda kranowa.  
Ostateczny profil:  
Ca 80, Mg 10, Na 28, SO4 75, Cl 50, HCO 92, pH 5,4  
4 maj 2017, 15:43