

# Big Ben's Brown Ale

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **32.2**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (76.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.3%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (8.3%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.24 kg (5%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	999 ml	Fermentis

## Notatki

- Oryginalny przepis:  
<https://www.brewtoad.com/recipes/big-bens-brown-ale>  
23 sty 2016, 18:39