

# Biscuit Brown Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **14.9**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (73.2%)	79 %	6
Ziarno	Briess - Special Roast Malt	0.35 kg (8.5%)	72 %	79
Ziarno	Briess Victory Malt	0.25 kg (6.1%)	75 %	55
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (6.1%)	77 %	50
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (6.1%)	72 %	190

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings + Fuggles	24 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings + Fuggles	12 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings + Fuggles	12 g	15 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings + Fuggles	30 g	3 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Płynne	15 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Pobrać i spasteryzować jeden słoik wystudzin ~5 blg. Zachować przy tym b. wysoką sterylność.

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

27 lut 2017, 20:18