

Brązowy Mocarniak

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **15**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (86.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (3.9%)	75 %	59
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (3.9%)	60 %	788
Ziarno	Amber Malt	0.15 kg (5.9%)	75 %	43

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	15 g	45 min	7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	0 min