

British Brown Ale (BBA)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **17.9**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Thomas Fawcett	2.6 kg (47.7%)	72 %	6
Ziarno	Pale Ale Viking	1.6 kg (29.4%)	72 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (7.3%)	73 %	120
Ziarno	Cookie Viking	0.3 kg (5.5%)	72 %	70
Ziarno	Żytni Czekoladowy Thomas Fawcett	0.15 kg (2.8%)	72 %	650
Ziarno	Cara Crystal Castle Malting	0.3 kg (5.5%)	72 %	150
Ziarno	Karmelowy Viking	0.1 kg (1.8%)	72 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	22 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Goldings	30 g	30 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

White Labs WLP007 Dry English Ale	Ale	Płynne	50 ml	White Labs
--------------------------------------	-----	--------	-------	------------