

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 |
|--------------------------------------|-----|--------|-------|------------|