

## Brown Ale 082018

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **15.6**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	3.5 kg (61.4%)	79 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Coffe Light	0.5 kg (8.8%)	68 %	250
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.8%)	68 %	1202
Cukier	cukier	0.2 kg (3.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11 g	---