

# BROWN ALE #1

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **13**
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **400.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **515.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Ale Crisp	95 kg (83%)	80.8 %	6.35
Ziarno	Crystal Light Crisp	4 kg (3.5%)	71.8 %	170
Ziarno	Brown Crisp	13 kg (11.4%)	72.8 %	134.5
Ziarno	Low Colour Chocolate Crisp	2.5 kg (2.2%)	72 %	550

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	350 g	60 min	15.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs