

## Brown Ale #10

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **12.5**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter         | 4.5 kg (90%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.4 kg (8%)  | 70 %       | 128 |
| Ziarno | Briess - Black Malt            | 0.1 kg (2%)  | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g  | 60 min | 7.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |