

## Brown Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **25.5**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (69.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (4.1%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.075 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.075 kg (3.1%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (10.2%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Brewers Gold	10 g	55 min	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale