

## Brown Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **22.6**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.6 kg (66.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.45 kg (18.7%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (8.3%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (6.2%)	71 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	East Kent Goldings	12 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	chłodnica ;)	1 g	Gotowanie	11 min
------	--------------	-----	-----------	--------