

## Brown ale

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **18.2**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (8.8%)	75 %	50
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.5%)	70 %	950
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (8.8%)	75 %	71

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	31 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Northdown	9 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Northdown	10 g	25 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis