

Brown Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **16.1**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.1%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.4%)	73 %	1001
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (16.3%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

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