

BROWN ALE #2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **13.9**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **381.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **490.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-------|
| Ziarno | Maris Otter Fawcett | 90 kg (82.6%) | 80 % | 6.25 |
| Ziarno | Crystal Fawcett | 5 kg (4.6%) | 70 % | 162.5 |
| Ziarno | Brown Fawcett | 12 kg (11%) | 70 % | 187.5 |
| Ziarno | Pale Chocolate Fawcett | 2 kg (1.8%) | 70 % | 625 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 114 g | 60 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Magnat | 300 g | 60 min | 16.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP013 - London Ale Yeast | Ale | Płynne | 2000 ml | White Labs |

Notatki

- Zgłoszenie 11.5°P
24 mar 2025, 23:17