

## brown ale

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **26**
- SRM **31.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (32.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (6.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (9.8%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.27 kg (8.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (29.3%)	79 %	22
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (13%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	10 min	4.4 %