

Brown Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **21.7**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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 kg (70.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.75 kg (13.2%) | 72 % | 150 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.1 kg (1.8%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Honig | 0.25 kg (4.4%) | 80 % | 13 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (1.8%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 0.4 kg (7%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Carafa II | 0.1 kg (1.8%) | 70 % | 812 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 3 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |