

## 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