

## Brown Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **12.7**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (80.8%)	80 %	4.5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (10.1%)	70 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2%)	68 %	1202
Ziarno	Coffe Light	0.1 kg (2%)	68 %	250
Cukier	cukier	0.25 kg (5.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	13 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	---