

Brown ALE

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **18.6**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (8.7%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Carafa I special	0.25 kg (4.3%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	40 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	0 g	5 min	5.1 %