

Brown ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **16.6**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.7 kg (90.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.2 kg (4.9%) | 73 % | 1000 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (4.9%) | 79 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 22 g | 60 min | 8.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM12 W szkocką kratę | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |