

Brown Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **15**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt Europe	2.2 kg (49.4%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.8 kg (40.4%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Ciemny	0.35 kg (7.9%)	80 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.2%)	73 %	1001
dodany do wyladzania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	120 ml	Safale

Notatki

- fermentacja 14 dni w 16C
3 sie 2018, 17:55