

## Brown Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **25.6**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.1 kg (52.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.212 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.7%)	68 %	601
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (32.4%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	25 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	20 g	1 min	8.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---
---------------	-----	--------	--------	-----