

## Brown Ale

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **7.5**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (78.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.25 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.12 kg (1.9%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	0 min	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Warzone 23.11. wyszło 21l - 12BLG. Zjedzone do 0.5 BLG, wyszło 41 butelek.  
24 lis 2018, 13:52