

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