

## Brown Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **21.2**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mild Malt	3 kg (70.6%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (23.5%)	77 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (5.9%)	68 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	flyer	20 g	60 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	flyer	10 g	15 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	flyer	10 g	5 min	9.8 %
Na zimno	flyer	10 g	4 dni	9.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's