

Brown Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **16.9**
- Styl **Northern English 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 **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (70.8%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.9 kg (15.9%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (8.8%)	75 %	59
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.4%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis