

## Brown Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **24.5**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (42%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (42%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (4.2%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.4%)	70 %	837
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.2%)	74 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	30 min	6 %
Whirlpool	Chinook	20 g	30 min	13 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	222 ml	Fermentum Mobile