

## Brown Ale

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **15**
- Styl **Northern English 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 **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80.8%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.2 kg (4%)	74 %	79
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (8.1%)	70 %	128
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (4%)	83 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (3%)	60 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile