

# Brown Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **16.7**
- 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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.4 kg (77.3%)	81 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (4.5%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (4.5%)	72 %	160
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.15 kg (3.4%)	60 %	690
Ziarno	Wheat, Torrified	0.2 kg (4.5%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Black Malt	0.05 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.2 kg (4.5%)	73 %	177

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Golding	15 g	5 min	5 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	8.8 %