

Brown ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **13.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (75.4%)	80 %	5
Ziarno	Palę cookie	0.5 kg (14.5%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	12 g	40 min	13 %
Gotowanie	Admiral	25 g	5 min	12 %