

## Brown ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **18**
- SRM **12**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (87.1%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.18 kg (3.1%)	75 %	39
Ziarno	Caraamber	0.18 kg (3.1%)	75 %	59
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.15 kg (2.6%)	75 %	177
Ziarno	Biscuit Malt	0.11 kg (1.9%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Black Malt	0.06 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.06 kg (1%)	60 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	16.25 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Golding	16.25 g	60 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	11.25 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 1028 London Ale	Ale	Płynne	1.25 ml	Wyeast Labs
-----------------------------	-----	--------	---------	-------------