

brown ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **15.7**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (8.2%)	73 %	80
Ziarno	Cara crystal Castlemalting	0.5 kg (8.2%)	78 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.6%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	15 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Styrian Wolf	15 g	10 min	11.1 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	60 ml	---