

Brown Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **13.4**
- Styl **Northern English 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (28%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 1 kg (18.7%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (18.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.4 kg (7.5%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.3 kg (5.6%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.3 kg (5.6%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Monachijski | 0.3 kg (5.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Dark | 0.2 kg (3.7%) | 74 % | 158 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (3.7%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 60L | 0.15 kg (2.8%) | 74 % | 118 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Bramling | 20 g | 60 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP007 - Dry English Ale Yeast | Ale | Płynne | 75 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 7 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaSO4 | 7 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Whirlfloc-T | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |