

Brown Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **59**
- SRM **13.5**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.2 kg (55%)	79 %	6
Ziarno	Vienna Malt	2 kg (21.2%)	78 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (5.3%)	79 %	16
Ziarno	Oat, Raw	1 kg (10.6%)	60.9 %	4
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.6%)	67 %	900
Ziarno	Carabody	0.5 kg (5.3%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	60 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	100 g	5 min	7 %
Whirlpool	Agnus	50 g	40 min	13.87 %
Whirlpool	Sladek	50 g	40 min	8.15 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Hallertau Blanc	30 g	3 dni	11 %