

## 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 %       |