

## Brown Ale 70

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **14.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Fawcett, Maris Otter	5 kg (73.9%)	--- %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne/pszenica prażona Torrified Wheat	0.8 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Crystal 160 EBC	0.4 kg (5.9%)	--- %	---
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (5.9%)	71 %	600
Ziarno	ZAKWASZAJĄCY	0.17 kg (2.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	60 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	1 min	4.8 %