

# Brown Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **33**
- SRM **17.4**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (85.4%)	82.1 %	7.5
Ziarno	Carahell	0.4 kg (9.8%)	77.9 %	29
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.9%)	70 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	15 g	5 min	5 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	15 min	5 %
Gotowanie	Puławski	30 g	60 min	7.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- Zacierać godzinę w 62 stopniach, podgrzać do 72 i trzymać 20 minut do zatarcia się, wygrzew 76 stopni i wysłodzić aby było 21-22 litrów.  
Fermentacja 18-20 stopni 21 dni, zabutelkować i leżakować w 15 stopniach 20 dni.  
*20 mar 2020, 16:21*