

## Brown Ale #9

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **10.2**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (84.1%)	85 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.7 kg (13.1%)	70 %	128
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.8%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	75 g	0 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1028 London Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs