

Brown Ale g

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **23.6**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (6%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (9.5%)	75 %	150
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.6%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Willamette	25 g	20 min	5 %
Gotowanie	Willamette	20 g	1 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52	Ale	Płynne	51.43 ml	---
------	-----	--------	----------	-----