

## Brown ALE Orzeszek

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **33**
- SRM **26.7**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	4 kg (57.3%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (28.7%)	85 %	7
Ziarno	Carared 40-50 EBC Weyermann	0.3 kg (4.3%)	75 %	39
Ziarno	Carabohemian 170-220 EBC Weyermann	0.3 kg (4.3%)	75 %	185
Ziarno	Barwiący	0.3 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Słód Chocolate 1100-1250 EBC Thomas Fawcett	0.08 kg (1.1%)	55 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	30 g	5 min	13 %
Gotowanie	Sterling	30 g	50 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	30 g	65 min	4.5 %
Whirlpool	Ahtanum	30 g	10 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	170 ml	Fermentum Mobile
Starter z gęstwy i suchego ekstraktu zrobiony 48h przed dodaniem.				