

## Brown Ale v. 2

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **15**
- SRM **24.8**
- Styl **Southern English Brown**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	2.5 kg (44.2%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (17.7%)	81 %	6
Ziarno	Cookie	0.5 kg (8.8%)	72 %	50
Ziarno	Fawcett - Brown	1 kg (17.7%)	72 %	180
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.5%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	10.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Notatki

- dwa różne słody MO, żeby wykończyć resztkę Simpsons'a.  
0,5 kg MO podmienione testowo na 0,5 kg VM Cookie względem pierwotnej receptury.  
Dodane 0,2 Carapilsa dla lepszej piany.  
W tej wersji inne drożdże - wcześniej były FM11.  
*16 kwi 2021, 22:13*