

Brown Ale z herbatą Lapsang Souchong

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **19.5**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (76%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (9.9%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.6%)	77 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.125 kg (4.1%)	70 %	350
Ziarno	Carafa II special	0.1 kg (3.3%)	1 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	6 g	15 min	5.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	14 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	5 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Lapsang	40 g	Fermentacja cicha	1 dni
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min