

# BROWN\_BIG

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **12**
- SRM **17.9**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.6 L** wody do zacierania do **67.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **31.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (31.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.3%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	2 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
skare/us05	Ale	Gęstwa	50 ml	---