

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**
- Wyladuj 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 | --- |