

# 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 | ---          |