

# Brown Caramel Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **26.9**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (34.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	5 kg (34.5%)	78 %	20
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (6.9%)	77 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (6.9%)	75 %	150
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1 kg (6.9%)	78 %	20
Ziarno	Special B Malt	1 kg (6.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Chocolate - Castle malting	0.5 kg (3.4%)	25 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	40 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	40 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis