

## C&D Ale no. 16

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **15.7**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malt	1.25 kg (20.2%)	78 %	3
Ziarno	Munich Malt	1.25 kg (20.2%)	77 %	25
Ziarno	Pale Malt	2.1 kg (34%)	83 %	8
Ziarno	Cara Aroma	0.2 kg (3.2%)	73 %	479
Ziarno	Flaked Oats	0.3 kg (4.9%)	74 %	4
Ziarno	Kandis (light)	0.43 kg (7%)	78 %	-1
Ziarno	Cara Crystal	0.65 kg (10.5%)	72 %	161

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Challenger	25 g	15 min	6.4 %
Gotowanie	Challenger	25 g	5 min	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs