

Dark Biscuit Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **21.7**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	3.25 kg (67.7%)	79 %	6
Ziarno	CastleMalting Pale Ale	0.4 kg (8.3%)	80 %	8
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.25 kg (5.2%)	75 %	55
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.2%)	77 %	50
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (5.2%)	72 %	190
Ziarno	Black of black	0.15 kg (3.1%)	72 %	500
Ziarno	Briess - Special Roast Malt	0.15 kg (3.1%)	72 %	79
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.1%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	12 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Fuggles + East Kent Goldings	22 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Mosaic	18 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Suche	11 g	Fermentis