

Dark chocolate brown ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **24.4**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **74 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **75.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **85.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72 L**
- Całkowita objętość zacieru **90 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	12 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (5.6%)	78 %	4
Ziarno	cara crystal	1 kg (5.6%)	75 %	120
Ziarno	Caraaroma	1 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (5.6%)	5 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	60 g	65 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	60 g	5 min	7 %
Gotowanie	Challenger	60 g	55 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale