

Dirty Water Brown

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **17.6**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom - Pilsneński	1.79 kg (86.9%)	75.29 %	3.2
Ziarno	Weyermann - Caramunich II	0.1 kg (4.9%)	75.74 %	124
Ziarno	Strzegom - Czekoladowy ciemny 1200	0.09 kg (4.4%)	71.17 %	1100
Ziarno	Weyermann - Caramunich III	0.04 kg (1.9%)	80.07 %	140
Ziarno	Weyermann - Melanoidin	0.04 kg (1.9%)	80.07 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	6 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Amarillo	14 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amerykański sen	Ale	Płynne	5 ml	Fermentum Mobile

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	2 g	Gotowanie	15 min