

## double brown ale

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **29**
- SRM **22.2**
- Styl **Southern English Brown**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (21.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (21.3%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (4.3%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.5%)	68 %	601
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (1.4%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.4%)	74 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Equinox	8 g	60 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis