

Double Brown Ale

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **26**
- SRM **32.1**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (56.8%)	80 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (22.7%)	70 %	180
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (11.4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (9.1%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.5 %

Drożdże

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