

english brown ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **12**
- SRM **18.2**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (84.3%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.3 kg (7.2%)	75 %	39
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (4.8%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (3.6%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	fuggels	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	ekg	5 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	ekg	5 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	ekg	5 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	fuggels	5 g	5 min	4.5 %
Na zimno	fuggels	35 g	6 dni	4.5 %