

## English Brown Ale

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **15.5**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.7 kg (85.7%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (4.8%)	75 %	59
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (4.8%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	65 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale