

English Brown Ale

- Gęstość **2.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **111**
- SRM ---
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 100C**
- Wystadź używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Glukoza	1 kg (100%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	50 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Progress	30 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Fuggles	50 g	7 dni	4.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	7 dni	15.5 %

Drożdże

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