

ENGLISH NORTHERN BROWN ALE

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **14.3**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3.8 kg (73.1%)	83 %	6
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.3 kg (5.8%)	72 %	49
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (9.6%)	70 %	128
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg (5.8%)	75 %	43
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	10 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	14 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	10 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	14 g	15 min	6 %
Na zimno	Kent Goldings	20 g	7 dni	5.5 %
Na zimno	Bramling	20 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	10 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min