

## Forest brown ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **23**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (9.4%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (9.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	10 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy świerku	200 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	pędy świerku	200 g	Fermentacja cicha	2 dni