

## Gleba

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **19**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (64.4%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (8.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2.1%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.7%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.36 kg (7.7%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	archer	20 g	0 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Whitbread Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs