

grzegorzbrań ejl

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **19**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (82.6%)	83 %	6
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg (5%)	75 %	70
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 62L	0.4 kg (6.6%)	74 %	165
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 102	0.2 kg (3.3%)	74 %	270
Ziarno	Chocolate Malt	0.15 kg (2.5%)	73 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	20 min	4.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	15 g	5 min	4.5 %