

# I was born as a nut

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **20**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (16.7%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (4.2%)	70 %	690
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.75 kg (12.5%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	20 g	55 min	5.5 %
Gotowanie	Bramling	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Flyer	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Bramling	20 g	5 min	6 %
Gotowanie	Progress	10 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Flyer	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Progress	10 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Flyer	20 g	6 dni	10 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis