

KCBD American Brown Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **8.8**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (29.7%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	5 kg (49.5%)	82 %	14
Ziarno	Carared	0.8 kg (7.9%)	75 %	39
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (9.9%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	2 min	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	14 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min