

## korona Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **19**
- SRM **25.6**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	6 kg (85.7%)	85 %	22
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	0.25 kg (3.6%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	29 g	60 min	7 %
Gotowanie	Styrian Dragon	29 g	10 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	29 g	2 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	193.33 ml	Fermentis