

Kowal

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **14.7**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.2 kg (50%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.2 kg (50%)	80 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	15 g	50 min	9 %
Na zimno	Northern Brewer	30 g	12 dni	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Northern Brewer	5 g	10 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	10 g	AB MAURI