

lekko ciemne

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **23**
- SRM **13.5**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	2 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (23.8%)	81 %	6
Ziarno	Brown Crisp	0.6 kg (14.3%)	70 %	135
Ziarno	Crystal Medium	0.2 kg (4.8%)	72 %	270
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.2 kg (4.8%)	72 %	50
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (4.8%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM56 Wozem Jestem	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile