

LEM | Brown Ale (by Piwny Kraft)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **14.5**
- Styl **Northern English 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 **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (72.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (10.3%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (5.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.1%)	70 %	690

Dodawany na ostatnie 10 min zacierania

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Palisade	20 g	10 min	7.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Zacieranie w 15 litrach w 68C - 1h.
Po godzinie dodanie siodu Carafa I Special.
Podniesienie temperatury do 72C - 10 min.
Podniesienie temperatury do 76C - maschout.
Filtracja i wysładzanie do 22L.

Fermentacja w temp. 17-19C - 7 dni burzliwa + 7 dni cicha
16 maj 2019, 21:00