

## mr.brown

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **18**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (79.5%)	83 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.45 kg (7.2%)	75 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.36 kg (5.7%)	74 %	75
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.24 kg (3.8%)	70 %	1045
Ziarno	brown malt	0.24 kg (3.8%)	70 %	135

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	2 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Suche	20 g	White Labs