

## Nafciarz

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **27.6**
- Styl **American 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **180 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **79.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (56.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (16.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmelowy 50 (Czerwony)	0.2 kg (4.2%)	75 %	50
Ziarno	Colorado Honig (Viking)	0.8 kg (16.7%)	80 %	11

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	15 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Chinook PL	15 g	3 dni	10 %
Na zimno	Equinox	15 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	---