

NEBA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **16**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | pale ale | 4 kg (67.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (16.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.3 kg (5.1%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | crystal | 0.15 kg (2.5%) | 80 % | 150 |
| Ziarno | Carared | 0.2 kg (3.4%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.11 kg (1.9%) | 73 % | 1175 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.1 kg (1.7%) | 70 % | 299 |
| Dodatek | Barwiący | 0.05 kg (0.8%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 22 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| s-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | safale |