

Newcastle Brown

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **19.7**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Mild Malt	1 kg (37%)	80 %	8
Ziarno	Viking - Pale Ale malt	1 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (9.3%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (5.6%)	71 %	690
Ziarno	Bestmalz - Special X	0.1 kg (3.7%)	80 %	400
Ziarno	Colorado - Honig Malt	0.2 kg (7.4%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP006 - Bedford British	Ale	Gęstwa	1000 ml	White Labs