

Nut Brown

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **24.5**
- Styl **Southern English Brown**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.75 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Wystadzaj używając **-11.3 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.45 kg	80 %	1
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.45 kg	74 %	159
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.225 kg	75 %	73
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.125 kg	60 %	932

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Willamette	26 g	60 min	5 %
Gotowanie	Golding	30 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar