

P.35 - Brown Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **21.7**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.3 kg (55.9%)	85 %	7
Dodatek	Chleb pszenno - żytni	1.2 kg (20.3%)	81 %	5
Ziarno	Crystal T50 Simpsons	0.4 kg (6.8%)	74 %	130
Ziarno	Fawcett - Brown	0.4 kg (6.8%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - amber	0.4 kg (6.8%)	74 %	100
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.2 kg (3.4%)	60 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakao w proszku	400 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Kminek	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Kawa espresso	300 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Cynamon	20 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Fawcett - Chocolate Malt - dodany pod koniec zacierania.
6 wrz 2022, 17:21