

## Pluszcz - Brown Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **19.1**
- Styl **Southern English Brown**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 4 kg (85.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Amber Malt                  | 0.3 kg (6.4%) | 75 %       | 43  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.2 kg (4.3%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.2 kg (4.3%) | 74 %       | 788 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 60 min | 5.8 %      |
| Gotowanie | Fuggles           | 30 g  | 20 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |