

Polish Brown Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **24.8**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **66.6 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66.6C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.2%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (7.1%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	35 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	30 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	5 min	7.1 %