

## Polish English Brown Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **18.7**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (53.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Malted	0.4 kg (7.1%)	80 %	2
Cukier	glukoza	0.5 kg (8.8%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	junga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Admiral	14 g	30 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	14 g	15 min	14.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	14 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	14 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

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