

Polskie Brown Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **16.8**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński castlemalting | 4 kg (53.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (20.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.5 kg (6.7%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.4 kg (5.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.23 kg (3.1%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (2.7%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (2.7%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 25 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | lunga | 15 g | 15 min | 9.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 5 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 800 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc | 1.25 g | Gotowanie | 15 min |