

Sesyjne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **55**
- SRM **10.2**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (84.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.4%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	60 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	20 g	20 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	27 g	20 min	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	20 min