

# Smoked Brown Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **22.1**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (34.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (34.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (17.4%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (8.7%)	71 %	600
Ziarno	Special W	0.125 kg (4.3%)	77 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	15 min	4.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	5 g	Danstar