

## southern brown ale

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **15**
- SRM **21.8**
- Styl **Southern English Brown**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (86.6%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.05 kg (3.9%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.05 kg (3.9%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.07 kg (5.5%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	8 g	60 min	4.5 %