

## 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 %      |