

# Ukaszycz Brown Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **42**
- SRM **20.5**
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3.6 kg (85.6%)	80 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.45 kg (10.7%)	72 %	600
Ziarno	Torrified wheat	0.113 kg (2.7%)	--- %	6
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.042 kg (1%)	73 %	887

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	25 g	60 min	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale