

USA nad Bałtykiem

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **18.6**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **60.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 0.6 kg (26%) | 79 % | 9 |
| Ziarno | Viking Munich Malt I | 0.6 kg (26%) | 78 % | 14 |
| Ziarno | Viking Munich Malt II | 0.6 kg (26%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (8.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.07 kg (3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.04 kg (1.7%) | 68 % | 1450 |
| Ziarno | płatki owsiane błyskawiczne | 0.2 kg (8.7%) | --- % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic 10,4%AA | 5 g | 60 min | 10.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic 10,4%AA | 5 g | 10 min | 10.4 % |
| Gotowanie | Cascade 6,9%AA | 5 g | 10 min | 6.9 % |

| | | | | |
|---------------------------|----------------|-----|-------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade 6,9%AA | 5 g | 0 min | 6.9 % |
|---------------------------|----------------|-----|-------|-------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| S-04 | Ale | Gęstwa | 30 ml | --- |