

Zachód północy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **15.3**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (12.8%)	79 %	45
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	1 kg (25.6%)	78 %	120
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.4 kg (10.3%)	70 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sovereign	30 g	30 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	5 g	10 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	6 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------