

Brown IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **41**
- SRM **11**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (80%)	80 %	8
Ziarno	Viking Red Malt	0.5 kg (8%)	80 %	80
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.25 kg (4%)	73 %	250
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.5 kg (8%)	85 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget Gor.	20 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Nugget Gor.	20 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Sybilla Uniw.	20 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc Arom.	25 g	5 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda Cortes+Primavera 50/50
9 lis 2019, 16:08