

# #1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **39**
- SRM **17.2**
- Styl **Brown IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	1.7 kg (28.8%)	78 %	130
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (25.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (25.4%)	82 %	4
Cukier	Glukoza	1 kg (16.9%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Perle	20 g	20 min	7 %
Whirlpool	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %
Na zimno	Oktawia	20 g	8 dni	7.1 %
Na zimno	Oktawia	30 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Coopers	Ale	Suche	7.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	70 min
Zioło	Kaffir	3 g	Gotowanie	70 min

Ziolo	Kaffir	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Skórka limonki	5 g	Fermentacja cicha	7 dni