

#18 Brown IPA 0.1

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **15.3**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	maris otter Pale Ale	2.5 kg (39.7%)	80 %	6
Ziarno	Mild Ale Muntons	2.5 kg (39.7%)	80 %	6
Ziarno	Caramunich Malt	0.5 kg (7.9%)	71.7 %	110
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (7.9%)	75 %	70
Ziarno	karmelowy 150	0.3 kg (4.8%)	70 %	140

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	9 %
Gotowanie	Target	25 g	30 min	9 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	30 min	5.4 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	5 min	5.4 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	0 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	300 ml	Wyeast Labs