

#21 Brown IPA 0.2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **17**
- 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 **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Muntons pale ale Maris Otter	2.5 kg (42%)	80 %	6
Ziarno	pale ale Muntons Pearl Blend	2.5 kg (42%)	79 %	6
Ziarno	Caramunich Malt	0.5 kg (8.4%)	71.7 %	110
Ziarno	special B	0.25 kg (4.2%)	70 %	300
Ziarno	karmelowy 150	0.2 kg (3.4%)	70 %	140

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Perle	40 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Perle	30 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Perle	30 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs