

## #4BrownIPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **11.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Polding Pale Ale	1.7 kg (35.4%)	57 %	40
Cukier	cukier	1 kg (20.8%)	100 %	---
Ziarno	SŁÓD KARMELOWY Viking Malt	0.25 kg (5.2%)	72 %	30
Ziarno	SŁÓD COOKIE Viking Malt	0.15 kg (3.1%)	72 %	50
Płynny ekstrakt	Polding Pale Ale	1.7 kg (35.4%)	57 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Chinook	26 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	13 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Własne