

## #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       |