

AMERICAN BROWN APA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **15.8**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 77C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale zero Viking Malt (Strzegom)	2.8 kg (66.7%)	--- %	5.5
Ziarno	Słód monachijski Viking Malt typ II (Strzegom) Malt (Strzegom)	0.9 kg (21.4%)	--- %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.1%)	--- %	3
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann	0.1 kg (2.4%)	--- %	1050
Ziarno	Słód bursztynowy Caraamber Weyermann	0.1 kg (2.4%)	--- %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	0 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	-------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflc	5 g	Gotowanie	10 min