

AMERICAN BROWN IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **17.5**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale zero Viking Malt (Strzegom)	5 kg (73.5%)	--- %	5.5
Ziarno	Słód monachijski Viking Malt typ II (Strzegom) Malt (Strzegom)	1 kg (14.7%)	--- %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	--- %	3
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann	0.2 kg (2.9%)	--- %	1050
Ziarno	Słód bursztynowy Caraamber Weyermann	0.2 kg (2.9%)	--- %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Columbus	20 g	20 min	16.3 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	11.8 %
Whirlpool	Chinook	40 g	0 min	11.8 %

Na zimno	Chinook	40 g	3 dni	11.8 %
----------	---------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

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