

American Brown IPA - 17 BLG

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **98**
- SRM **13.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Słód Typ II Weyermann	1 kg (26.7%)	55 %	19
Ziarno	Weyermann słód Carabohemian	0.25 kg (6.7%)	55 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	70 min	13.2 %
Gotowanie	Aurora	10 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Aurora	10 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis