

# American Brown IPA homebeer

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **81**
- SRM **13.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

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

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (26.7%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann Carabohemian	0.25 kg (6.7%)	75 %	220

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	70 min	15.7 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	30 min	4.7 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	14.5 %
Na zimno	Ahtanum	10 g	3 dni	4.7 %
Na zimno	Equinox	10 g	3 dni	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S 04	Ale	Gęstwa	100 ml	---