

BOUNTY

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **42**
- SRM **59.6**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11%)	79 %	10
Ziarno	Briess DME - Golden Light	1 kg (11%)	95 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (11%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.5%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.5%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (2.8%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (11%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (11%)	75 %	150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (11%)	75 %	20
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (3.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	40 g	40 min	5 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Willamette	60 g	15 min	5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 04	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	prażone płatki kokosa	400 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	prażone płatki kokosa	600 g	Fermentacja cicha	5 dni