

## Brąz cytrusy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **62**
- SRM **13.9**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.2%)	79 %	45
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.3%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mount Hood	40 g	20 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Centennial	10 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Eureka!	50 g	7 dni	18 %

### Drożdże

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

US - 05	Ale	Suche	10.45 g	---
---------	-----	-------	---------	-----