

## Brąz cytrusy

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **48**
- SRM **26**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.2%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.25 kg (3.6%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (7.2%)	100 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mount Hood	60 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Centennial	10 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %

### Drożdże

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