

## BRO #002 BAZA American IPA

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **73.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **97.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **73.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **52.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 14.6 kg (59.8%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 7.3 kg (29.9%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 1.5 kg (6.1%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Caramunich® typ I   | 1 kg (4.1%)     | 73 %       | 80  |