

# Brother

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **51**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (55%)	80 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.75 kg (32.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.2%)	60 %	3
Ziarno	Cara Body Viking Malt	0.2 kg (3.7%)	60 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	5.6 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Moutere	15 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	12.3 %
Whirlpool	Moutere	15 g	20 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	12.3 %
Na zimno	Moutere	70 g	2 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	12.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

#### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	150 g	Gotowanie	70 min