

Brown IPA #1

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **53**
- SRM **19.1**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (55.6%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (22.2%)	77 %	14
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (6.3%)	70 %	400
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	81 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4%)	78 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.6%)	82 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %

Gotowanie	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	10 %
Na zimno	Equinox	20 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min