

# Brown Ipa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **6**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **29.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (41.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (22%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (18.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (13.8%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	30 g	50 min	9 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	60 g	5 min	7.6 %

Na zimno	Centenial	60 g	4 dni	9.9 %
Na zimno	Cascade	60 g	---	9.9 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Us-04	Ale	Suche	22 g	---