

## Brown IPA

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **31.5**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (64.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (19.2%)	--- %	12
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.4%)	--- %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.4%)	--- %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.8%)	--- %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	20 min	10 %

### Drożdże

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