

Brown IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **20.5**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.2%)	61 %	5
Ziarno	żytni czekoladowy	0.5 kg (8.2%)	68 %	400
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.8 kg (13.1%)	75 %	55
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (4.9%)	60 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	45 min	11 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	ADHA 527	10 g	5 min	13.4 %
Whirlpool	Cascade	25 g	30 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	ADHA 527	40 g	30 min	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar