

Brown IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **12.6**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Munich I	5 kg (71.4%)	80 %	15
Ziarno	Bindewald Pilsen	1 kg (14.3%)	80 %	3
Ziarno	Simpsons - Amber (biscuit)	0.5 kg (7.1%)	80 %	65
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.25 kg (3.6%)	85 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (2.1%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.4%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	65 min	14.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	20 min	7 %
Gotowanie	Centennial	25 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	20 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min