

## Brown IPA

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **42**
- SRM **16.7**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (60%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 1 kg (20%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Monachijski          | 1 kg (20%) | 80 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 15 g  | 5 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 15 g  | 0 min  | 10 %       |

### Notatki

- 26.11.19

7 dni burzliwa  
31 mar 2020, 11:21