

Brown IPA debiut

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **22.1**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.4 kg (6.7%)	74 %	148
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.3%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.7%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	20 min	15.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	3 dni	5.1 %
Gotowanie	Challenger	20 g	20 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie 66 st C (60 min)
60 minut gotowania
11 sty 2025, 14:00